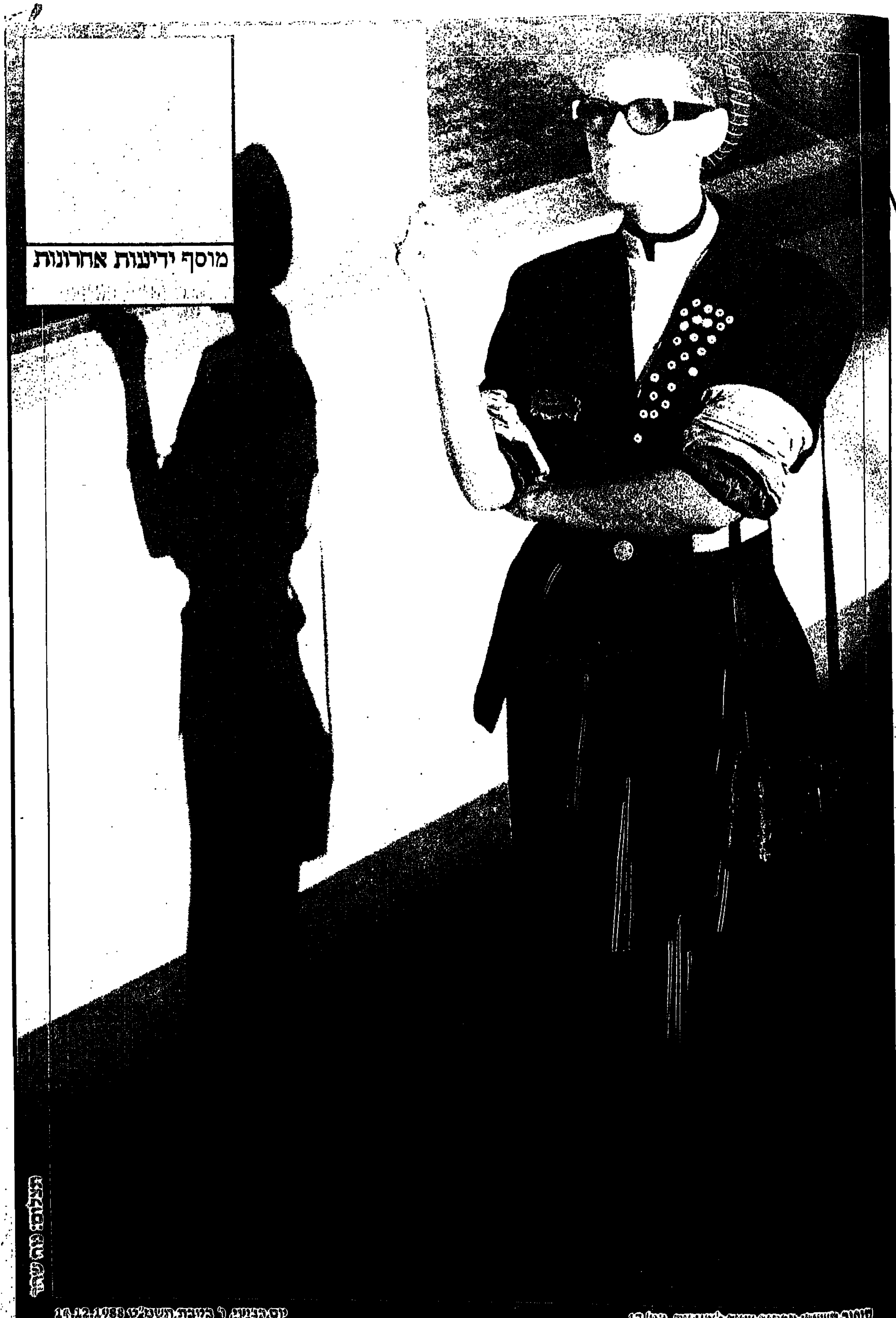


סיפור השער: ... עמ' 17

מבצע המנויים המטריף של ראש 1

...לקנות לך את
כל מה שרצית ב-10,000 ש"ח

מי יהיה ראש עשיר?

מבצע שעושים מנויים של "ראש 1" השבועון לצעירים - מתחילו בין כל החותמים יגרל הפרס הגדול: ... עבור לקנות את כל מה שהוא רוצה בעולם ... ספורט עד סכום של 10,000 ש"ח)

כל מנוי זוכה מיד בספר וקלטת להיטים

בנוסף יוגרלו הפרסים הבאים: • 3 טוסטוסים מרדקים • 15 ... אופנתיות של "פלפל" • מאות פרסים משגעים. תפוס ראש עשיר! ההגרלה ב-89.2.28

3 טוסטוסים יוגרלו בין המנויים ב-3 הגרלות ביניים

עמית לוינסון

● תלמה רוזנטל

אתיופים בלחץ

פרופ' תלמה רוזנטל, יו"ר הכנס הבינלאומי בנושא יתר לחץ־דם בקהילה, הצליחה להביא ארצה נציגים מ־26 ארצות, ביניהן מזרח אירופאים, סינים ויפאנים.

פרופ' רוזנטל, מנהלת היחידה ליתר לחץ־דם בבי"ח שיבא, מקדישה את חייה למקצוע. כשהגיעו האתיופים לארץ, החלה לנסוע נמרכז קליטה אחד למשנהו, ובדקה לכולם את לחץ הדם. המסקנה היתה, שככל שהם חיים בארץ תקופה ארוכה יותר,

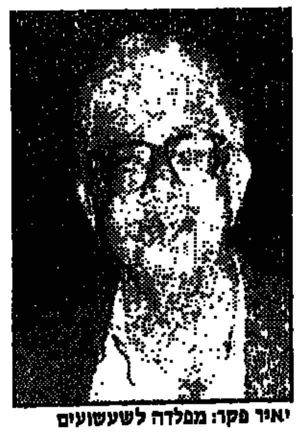
פרופ' תלמה רוזנטל: מטפחת־משי ליטאית

כך עולה לחץ הדם שלהם. „אני מכורה למקצוע", אומרת פרופ' רוזנטל, שהתאלמנה בגיל צעיר מאוד, לא נישאה שוב ולא ילדה ילדים. „הרפואה הוא מקצוע מושך וגם שוחק, אבל אי אפשר לעצור".

רוזנטל נוסעת בעולם, משתתפת בכנסים בינלאומיים. באחד הכנסים, פגשה מומחה סיני והזמינה אותו להשתתף בכנס הנוכחי שהתקיים בשבוע שעבר, בהילטון ת"א. כיו"ר הועדה המארגנת, הביאה גם יפאני שהכירה בהיידלברג ושאותו פגשה אחר־כך גם בקיוטו. בכינוס אחר הכירה רופאה ליטאית, החיה בקופנהאגן. כששמעה הרופאה הנוצריה שגם הוריה של פרופ' רוזנטל היו מליטא, הביאה לה מתנה: מטפחות משי מקובנו, בירת ליטא.

● יאיר פקר

זכויות מיקי מאוס



יאיר פקר: ממלדה לשעשועים

יאיר פקר עבר לפני 12 שנים מעסקי הפלדה המשפחתיים לעסקי השעשועים של הדמויות המצויירות. הוא הביא ארצה את הדרדסים, רובוטריקים, פופאי, לאקי בר־מזל, ויצירי וולט דיסני למיניהם. באחרונה ארח בארץ את דניס הייטאואר, מבכירי חברת וולט דיסני ונשיאה באירופה, אחראי על זכיונות החברה ופיתוח מוצריה.

בשיחה עם הייטאוור סיפר פקר עד כמה מורגלים בני משפחתו לחיים משותפים עם מיקי מאוס, ושאר יצירי וולט דיסני. כאשר היה בנו תלמיד בכיתה ב, חזר יום אחד הביתה עם שקית אוכל לא לו. הסתבר שהילד ראה אצל חבר לכיתה שקית ועליה דמותו של מיקי מאוס אבל בלי האות C, שפירושה קופי רייט. כל הזכויות שמורות. כיוון שהתחנך בבית על חשיבותן של הזכויות השמורות, החליט הזאטוט המשמע לבדוק איך יתכן שמיקי מאוס מודפס בלי זכויות שמורות. הוא הציע לחברו תפוח תמורת השקית. העיסקה בוצעה והילד הביא את השקית לבדיקה בבית, דבר שהסב לפקר האב הרבה נחת.

מינה צאלים, במרכז, עם הדוגמניות מרויקה דה־יונג מימין, ורוויטל מור

● מינה צאלים

גילגולו של ניגון

זה קרה בפריז, באחת מתצוגות האופנה האחרונות של הפרט־א־פורטה. מינה צאלים, בעלת אופנת „ג'ינג'ט", פרפקציוניסטית עד פרטי פרטים, שמעה שיר ספרדי שמצא חן בעיניה במיוחד. היא שמה לב שגם עיתונאיות קשישות ואף אילו אח"מים החלו לנוע ואף לרקוד לצליליו, מה שלא קורה לעתים קרובות. מינה החליטה שזו המוסיקה שתלווה את הקטע הספרדי של התצוגה הבאה שלה. באותו רגע החל החיפוש אחר הניגון, שנמשך כחודש ימים.

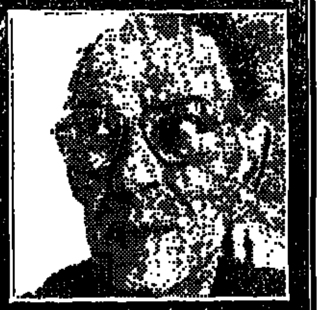
מינה התעניינה לדעת מהו השיר וקיבלה כמה תשובות. עודד פרוביזור אמר, שבמקור זה שיר של אדית פיאף. עיתונאית מספרד טענה שזה שיר של זמר ספרדי בשם פאקו. מינה הלכה לחפש בחנויות תקליטים בפריז ולא מצאה. חזרה ארצה כולה אמביציה, והכניסה לתמונה את אחיה, השחקן דליק ווליניץ, שפנה אל דובי לנץ מגל"צ. לנץ גולל את גילגולו של הניגון מ־"La Foule" של אדית פיאף דרך ביצועה של הזמרת כרמלה ועד הגירסה המחודשת של פאקו, תוצרת ספרד.

מינה לא ויתרה. גייסה את בעלה, העשיין תעופה, שפנה אל עמיתו בפריז, שהתרוצץ ממקום למקום עד שהשיג את התקליט הספרדי. ואכן, הניגון קצר הצלחה בתצוגה של קולקצית חורף 89' של „ג'ינג'ט" שהתקיימה בהילטון ת"א, כשכל ההכנסות למעילותו של אירגון ניל"ה.

טיפים וטיפות

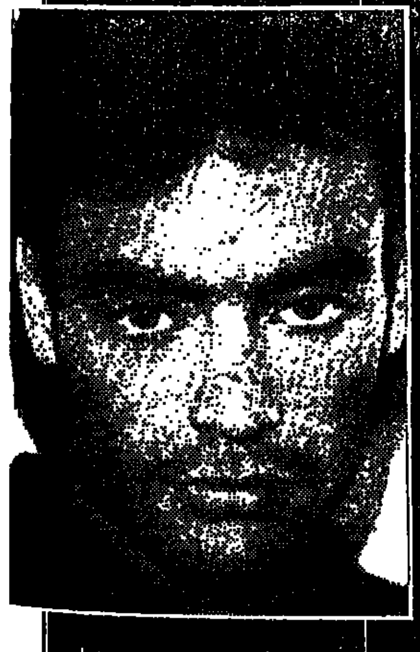
בט מידלר, עם צאת סרטה החדש: „אני מודה שהתינוקת שלי, סופי, הרבה יותר מעניינת אותי כיום מהעבודה שלי. לפני שהיא נולדה, לא היה לי מושג מה יעודי בחיים. עכשיו אני רואה הכל בצורה יותר אובייקטיבית. השינוי הטוב הוא שחיי המשפחה קודמים לעבודה".

★ ★ ★



סמי מיכאל, על ספרו „חצוצרה בואדי", המועלה כיום כהצגת תיאטרון: „כשרציתי לכתוב סיפור אהבה בין גבר ערבי לאשה יהודיה, הבנתי שיש לי בעיה. אני צריך לחוש כערבי ולכתוב כערבי, וגם לחוש כאשה ולחשוב כאשה".

★ ★ ★



אנתוני דלון, בנו יפה־התואר של אלן דלון מככב בסרט „כרוניקה של מוות ידוע מראש" בתפקיד המאהב שיומת. חברתו לשעבר, השחקנית הצרפתיה ואלרי קאפריסקי, אומרת עליו: „כשאני אוהבת, אני נותנת את כל כולי במתנה. אהבה בשבילי היא דבר לגמרי לא הגיוני. אני הולכת עד הסוף באהבה, עד הרגע שבו אני מגלה שאני בדרך להרס עצמי. עם אנתוני היה לי סיפור אהבה יקר, נהדר, אולי הכי יפה שיכול להיות אבל הרגשתי כמו בכלא. אומנם כלא יפהפה שנתתי לעצמי להיכלא בתוכו, אבל בשלב מסוים גם תקופת המאסר הנפלאה ביותר הגיעה לסיומה, למרות שלא רציתי שתסתיים".

במסעדת „פאפיון" ברמת השרון התקיימה מסיבה לסיום צילומי סרטו של יהורם גאון, „מטולדו לירושלים". גאון סיפר, שתוך כדי הסרטה למד את פישרם של מינהגים מסוימים של יהודי ספרד. „אף פעם לא הבנתי למה יושבים בסדר פסח עם ההגדות על הברכיים ולא על השולחן. מסתבר שזה מינהג מתקופת האנוסים שהיו תמיד בהיכון שמא ייכנסו הגויים. תמיד ראיתי שילדים אשכנזים יוצאים מבית־הכנסת במוצ"ש וסופרים כוכבים. כשרציתי לעשות אותו דבר אמרו לי שאסור מפני שהכוכבים ישרפו לי אצבע. עכשיו הבנתי שזה גם בגלל האינקוויזיציה בספרד. כדי שלא יזהו את היהודים של האנוסים הדלו להצביע על הכוכבים".

★ ★ ★

דידי ברידג'ווטר, המלווה של נינה סימון, בהופעותיה בארץ: „אני אוהבת להיות על הבימה. כזמרת ג'אז יש לי חרות מלאה. אני יכולה להחליף תלבושות וגגנים. אני הבוס של עצמי. בכלל, אני אוהבת להיות זו ששולטת בעניינים. אני גם מודה שאני נהנית לשלוט על הקהל. אני אגרסיבית על הבימה ואני גם אשה שקשה לחיות איתה. לדעתי, כשאשה מגלה שהיא יציבה וחזקה יותר מרוב הגברים זה נותן תחושה של אשה מסוג אחר, לא אשה נורמלית".

עורכת: בלה אלמוג

● סופי מארסו

היורשת של בארדו

סופי מארסו: דברים שזזים כל הזמן

שחקנית הקולנוע סופי מארסו נחשבת כיום לאחת הכוכבות הצרפתיות היפות והחושניות. אומרים עליה שהיא שילוב של אשה וילדה. אומרים עליה עוד הרבה דברים יפים כמו, „היורשת של בריז'יט בארדו". עד כה כיכבה סופי, 21, בתשעה סרטים. עם תום צילומי הסרט „מורדים ואוהבים", שיוקרן בקרוב בארץ, אמרה: „אחרי צילומי סרט, יש לי הרושם שאני נכנסת לתקופת החלמה, כמו אחרי מחלה, אבל מחלה טובה, אם יש כזו".

האם ההשוואה לבארדו לא מפחידה אותך? נשאלה. „לא. בשבילי זו מחמאה. בארדו היא אולי הכוכבת המפורסמת ביותר שידעה צרפת אי פעם. במשך שנים סובבה למיליונים את הראש. הביקורת אומנם לא אהבה אותה אבל בסך הכל המבקרים ביזבזו הרבה זמן יקר בניסיונות נואשים להכשילה. היה בה המשהו הקטן שיש רק לאדם אחד מתוך 10 מיליונים".

כשנשאלה האם היא סבורה שגם לה יש אותו „משהו קטן ונדיר" השיבה סופי מארסו, כיום חברתו לחיים של בימאי הקולנוע אנדז'י זולאבסקי: „אני משתדלת לחיות בטבע ואני אוהבת דברים שזזים כל הזמן", כשכוונתה בין השאר לטיפול בבעלי־חיים.

„בריז'יט בארדו חיה בתקופה שבה התרחשו המון דברים: הגל החדש בקולנוע, ביטלס, מוסיקת רוק. כיום, בסוף שנות ה־80' בעצם לא קורה כלום, חוץ מאשר במישור הטכנולוגי. אומנם אנחנו חיים בתקופה של לא כלום אבל גם את ה'לא כלום' אני מנסה לשחק היטב".

רונית יודקביץ': חתונה עם ספיחים

ביאליק שתה שם תה

יש חתונות שזוכרים יותר ויש חתונות שזוכרים פחות. זו של הדוגמנית *רונית יודקביץ'* היתה לשיחת היום בקרב חברותיה למקצוע ושות', וגם התגלגלה הלאה, לאו דווקא בגלל המוזמנים, אלא בגלל הלא מוזמנים. לפני כחודש, נישאה רונית לחבר שלה זה שלוש שנים, *יואב דן*, ב„הקומקום" בת"א. 200 המוזמנים לא כללו דוגמניות ומארגנות של תצוגות, מלבד *ענת כרם* ו*תינצ'י מור*. הרוב נעלבו. החיעלבות נמשכת וסיפורה של החתונה עדיין ממשיך להדהד בין כותלי אולמות התצוגות. רק שלא תהיינה להן דאגות יותר גדולות ●●● *מישל דדי*, שותפה צעירה במשרד נסיעות ובמכון בריאות, חגגה את יום הולדתה ב„סושי" של ה„סינינג במבוק" בצפון ת"א. את העוגה, מבנה ארכיטקטוני של דברי מתיקה בנוסח מרוקני, הביאה לה קרובת משפחה, *אנט פלאטו־שדון* ●●● האחים *אבישר*, דור חמישי לילידי ירושלים, פתחו מסעדה חדשה במדרחוב אלנבי בת"א, במקום שבו שתו תה ביאליק וטשרניחובסקי. למעלה, במלון שבאותו בניין, התארח הקיסר היילה סלאסי בשנות ה־30, ונולדה מאיר וחברי הכנסת הראשונה עם קום המדינה. כמחווה לעירם ולראשה, *טדי קולק*, קראו למסעדה „קודו". על־שם הקרוז הירושלמי ●●● *נאוה כוריש* היפה, אשתו לשעבר של *חנוך לוין*, מצאה לעצמה עיסוק חדש. היא עובדת מדי פעם כמגישה בשרות קייטרינג ●●● בפאב „הלילה ה־12" ברמת־השרון ערכו מסיבת חנוכה. על ההזמנה הרשמית נכתב: „נ.ב. חרדים עם קמוטות מוזמנים לגרש את החושך". אחד האורחים האטרקטיביים היה *דייויד סטיבנס*. המילים „חרדים" ו„חושך" עוררו באי אילו מהאורחים האחרים אסוסיאציה נוספת: אחיו של דייויד, הזמר *קט סטיבנס*, שהתאסלם והיה למטיף דת קיצוני ●●● ברמת־חן נפתח מועדון בריאות וספורט, ובו בי"ס לאמנויות לחימה. באירוע הפתיחה הדגים *דניס חממה*, המכונה „ממציא שיטת החישרדות", מצבי התגוננות מפני התקפת פתע בסכין או באקדח. הקרדיולוג *ד"ר ישראל חמרי* הדגים לחימת חרבות יפאנית. הבעלים הוא *נועז לוינון*, בנו של *עו"ד עמיקם לוינון*. אמו, *שפרה*, היא בעלת גלריה „קרליל" בת"א.

נאוה כוריש: מגישה בשעות הפנאי

● ניבה גריל

משוגעת על לבבות

ניבה גריל: עגילים בהסבה לחפתים

מעצבת התכשיטים הישראלית ניבה גריל נשואה ליוסי אנג'ל (מאפיות אנג'ל מירושלים), חיה כיום בניו־יורק ואם לילד בן 4. אחת הלקוחות הנלהבות שלה היא אליזבת טיילור.

„אף פעם לא פגשתי תכשיטן שלא מצא חן בעיני", היא אומרת לניבה, בכל פעם שהיא באה לראות את התכשיטים שלה. לא מכבר בחרה בשבעה זוגות עגילים מיצירותיה, אותם ביקשה להפוך תוך 24 שעות לחפתים. למה? בתור מתנות לגברים שבחבורה.

„ליז היא אשה חביבה מאוד ורחבת־לב. יש לה כיום חברה לבשמים בשותפות. באחרונה, כאשר שותפיה רצו לעשות מסע לקידום הבשמים, והיו צריכים לשכנע את ליז להצטלם, הם באו אלי וקנו לה במתנה זוג עגילים עם יהלומים בצורת לב", סיפרה ניבה במסיבת יום הולדת, בעת ביקורה בארץ. „ליז משוגעת על לבבות".

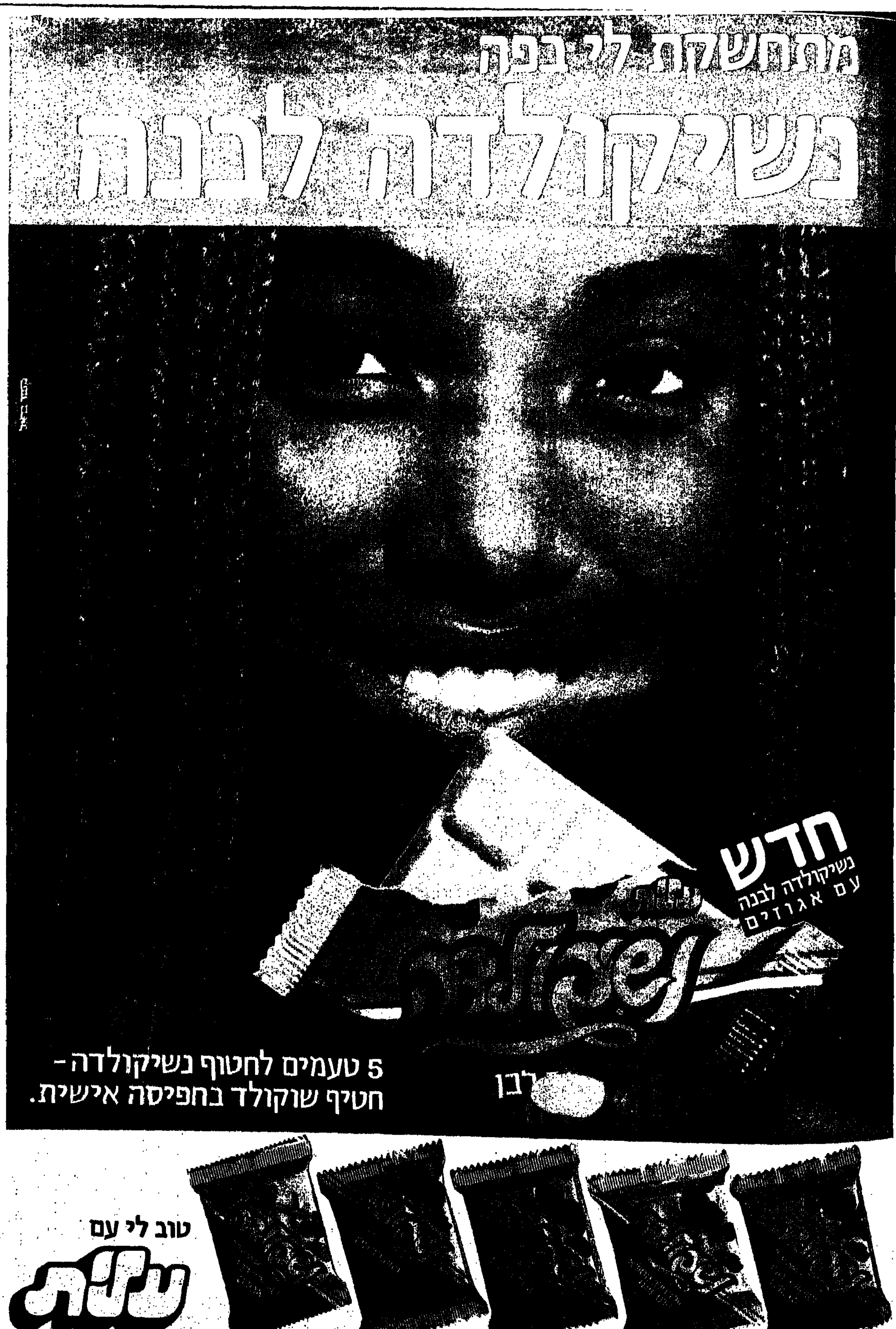
● שמואל עצמון

אוסף יידי נדיר

שמואל עצמון: חבילה בלי כתובת

שמואל עצמון, מנהל תיאטרון היידיש, היה בעיצומה של ישיבה לתיכנון חידוש הצגות „קשה להיות יהודי", כשלפתע קיבל שיחת טלפון ממנהל בדואר: „יש לך חבילה מגרמניה בדואר־אוויר בלי כתובת. רק שם: 'שמואל עצמון, יידיש תיאטר'". שלח עצמון שליח וכשהגיעה החבילה, אסרה עליו מזכירתו לפתוח אותה. חפץ חשוד, פסקה. קראו למשטרה. כעבור חצי שעה החזירו לו את החבילה עם דיאגנוזה שלילית: „יש בה רק מכתב וקלטות".

השולח, יהודי מגרמניה, שקרא בעיתון מקומי על תיאטרון יידיש ממלכתי שנפתח בישראל בניהולו של שמואל עצמון. האיש הוא אספן של תקליטים נדירים, ובהם הקלטות של רפרטואר מתיאטראות היידיש בוורשה, למברג, בוקרשט, עוד מלפני מלחמת העולם הראשונה. האיש החליט להעניק את אוספו הנדיר לתיאטרון היידי בארץ, שיחזור למגילותיו בינואר הקרוב.



משפט דמיאניוק: תגובות מאוחרות

מישפט דמיאניוק החיה מחדש את טראומת השואה, גם אצל מי שלא חוו אותה בעצמם ● מחקר מיוחד מתמקד בהיבטים חברתיים־נפשיים של המישפט ● ד"ר שלום רובינזון ופרופ' חיים דסברג מצאו שהוא זירז תהליכים טיפוליים, ואיפשר גישה לנושאים חדשים כמו גם עיבוד תהליכי אבל ● עורכי המחקר לא צפו את תגובתו של ישראל יחזקאלי, ניצול שואה, שהשליך חומצה בפניו של עו"ד יורם שפטל

■ **עמליה ארגמן־ברנע**
■ איור: איתן קדמי

אני זוכרת היטב את אותו בוקר, כשיוסף צ'רני עמד על דוכן העדים במשפט דמיאניוק בירושלים. נסעתי במכונית בתל־אביב, רחוקה כל־כך בזמן, במקום ובידיעה מתיאורי הזוועה, שרקמו מילותיו של האיש, שבכה בירושלים את טרבלינקה, 40 שנה אחרי. מהרגע ההוא גם בתל־אביב 1987, הכל נראה אחרת. זו לא היתה חוויה, שמישהו אחר עבר. משהו עבר גם עלי.

כל משפחתה של אמי, ילידת פולין, ניספתה בשואה. איש לא נשאר. כל השנים חסכה ממני את הפרטים. לא ידעתי מה קרה, לא שאלתי איך היא חיה עם זה. אני, כמו ילדים אחרים, מה שמכנים בני הדור השני. ובאותו יום, בחורף שעבר, כשישבנו שתינו מול המירקע וחזינו בעדויות, יזמתי בפעם הראשונה, את השיחה.

ביום אחר במהלך המשפט, עליתי לבנייני האומה בירושלים. בדרך פגשתי בידידה, סופרת. „כבר ימים", אמרה לי, „שאינני מסוגלת לעשות דבר. לא כותבת מלה. נדמה, שכל האנרגיה, שנדרשת ממני לכתיבה, נלקחת ממני בהקשבה. במשך ימים, אחרי תיאורי הרעב הנורא, לא הייתי מסוגלת להשליך לפח את קליפות תפוחי־האדמה, שקילפתי לארוחת־צהריים. שמרתי אותן".

כל המקרים הפרטיים הללו מתחברים אל החוויה הלאומית, שעברה על מדינת ישראל, במהלך משפטו של ג'ון דמיאניוק. החוויה הלאומית נגעה כמעט בכל פרט, ואולי החלה ונגמרה בו. נדמה, שאף אחד לא היה נקי מהשלכותיה. ההיצמדות למקלטי הטלוויזיה והרדיו, שלא מישחק כדורגל בוקע מהם, אלא תיאורי זוועה, כבר נתונה רכות. עכשיו, אחרי מתן גזר־הדין ובטרם החל פרק הערעור, מתחילות לזרום גם מסקנותיהם של הפסיכיאטרים.

מחקר חדש, שמתפרסם בגיליון החדש של „שיחות", כתב־עת ישראלי לפסיכותראפיה, מתמקד על תגובות למשפט דמיאניוק, בקרב פסיכיאטרים ומטופליהם. ד"ר שלום רובינזון מבית־חולים „טלביה" בירושלים, ופרופ' חיים דסברג מהאוניברסיטה העברית והקתדרה לחקר היבטים פסיכו־סוציאליים של השואה, מצאו, כי המשפט היווה גורם חשוב וחיובי, שזירז תהליכים טיפוליים, עורר עליית תכנים חשובים בטיפול, ואיפשר גישה לנושאים חדשים כמו גם עיבוד תהליכי אבל.

החוקרים הניחו, שזו בעצם ההזדמנות האחרונה לביצוע מחקר מסוג זה בארץ. פושעי המלחמה הנאצים מתו בחלקם הגדול, אחרים הורקנו או נעלמו, ומיספרם של העדים ניצולי השואה הולך ופוחת. בכל הנראה, גם לא נעשה מחקר על תגובות למשפטי פושעים נאצים, בזמן משפטי נירנברג או משפט אייכמן. ובעוד מספר שנים תחדל השואה להוות נושא למחקר פסיכולוגי, פסיכיאטרי ומשפטי. חקר השואה יהפוך לנחלתם של ההיסטוריונים בלבד.

■■■

המחקר נערך באמצעות שאלונים, שהורכבו משני חלקים. חלקו הראשון אוסף מידע על תגובות מטופלים ניצולי שואה, בנים לניצולי שואה (דור שני), וכן מטופלים, שלא היה להם כל קשר לשואה, כולל עדות המורה. חלקו השני של השאלון, שנשלח למרבית הפסיכיאטרים בארץ, מתייחס למטפל.

השאלונים חזרו בשני גלים. גל ראשון, מצומצם, וגל שני עם המשך המשפט, מהחודש השלישי והלאה. התגובות שהתקבלו בגל השני היו מעמיקות ומפורטות. להערכת החוקרים, המטפלים היו זקוקים לתקופת זמן מסוימת, כדי להתגבר על התנגדויות והגנות כמו הכחשה, אינטלקטואליזציה והימנעות. כשהחל הוויכוח הטכני־משפטי במשפט, זרם התשובות פסק בהדרגה. בתקופה הזו בלטה השאלה האם זה האיש? האם זה דמיאניוק? אולי אנחנו שופטים את האדם הלא נכון? הספק לגבי זהות הנאשם עזר להתגונן, לא להיות מעורב יותר באופן רגשי ולא לגלוש לתוך הזוועה.

השואה ומשפט דמיאניוק היוו אצל חלק מהמטופלים, סמל לאסונות אישיים שעברו עליהם. המשפט החייה וחיזק זיכרונות וחוויות מאסונות אישיים גם אצל פציינטים, שלא היה להם כל קשר לשואה.

אצל מטופלים קשישים היתה החייאה של תיסמונת הניצול. אשה בת 60 דיווחה על מחשבות אובדניות, קשיים להירדם וסיוטי לילה. מטופל בן 83, שהיה במחנות ריכוז, הפסיק בעת המשפט את היסוסיו לגבי קבלת פיצויים מגרמניה. הוא פנה לבקשם בהרגשה, ש'מגיע לי, אחרי כל מה שעברתי'. ניצול אחר, בן 67, החריף באופן קיצוני את האבל על מות אשתו, שנפטרה שנה קודם לכן. התעורר אצלו גם האבל על הוריו, שניספו בשואה ולא הובאו לקבורה.

לפציינטית בת 46, ניצולת שואה מהונגריה, שהיתה בגיטו ובמחבוא, גרמו העדויות במשפט להעלאת זכרונות מפורטים מהילדות המוקדמת. הפרידות שחוותה בחייה, התעוררו ביתר שאת: אבא שנעלם בשואה, אמא שנפטרה מאוחר יותר בישראל, והבן שהלך לצבא ועזב את הבית. הטראומה המצטברת סביב נושא הפרידה, הגבירה את דיכאונה בתקופת המשפט.

יתומת מלחמה, שהיתה בגיל שש במחנה־הריכוז, החלה בעקבות המשפט, לדבר בפעם הראשונה על מות אביה. הדיכאון שהיה קיים כבר קודם לכן, התגבר בצורה קשה. כך גם החרדה והתוקפנות. הפסיכיאטר המטפל דיווח על צורך, במינון תרופתי גבוה יותר נגד דיכאון.

תגובותיהם של מטופלים בני הדור השני, היו מעניינות במיוחד. פציינטית אחת, ילידת צ'כיה, בת לניצולי שואה, ניסתה להיכנס לאולם המשפט אך לא הצליחה. היא החלה, איפוא, לטייל בעיר העתיקה בירושלים ונכנסה לכנסיות ברובע הנוצרי. בזמן הסיור, תקפה אותה התחושה, שהיא נמצאת באירופה, בצ'כיה עיר ילדותה. באותו לילה חלמה, שהיא נמצאת באירופה הכבושה, נירדפת על־ידי הנאצים ומובלת לתאי הגזים.

מסתבר, כי המשפט תרם בקרב בני הדור השני לקידום בטיפול הנפשי, ושימש קטליזטור לחקירת הנסתר והנעלם בחיי ההורים הניצולים. פציינטים אלה החלו לשאול את הוריהם דברים, שלא העזו לשאול קודם. גם ההורים נפתחו, לעיתים בפעם הראשונה, וסיפרו פרטים מעברם. מטופלים אחרים שהוריהם נפטרו, גילו דחף להשלמת אינפורמציה בקריאה או בלימוד, מתוך הרגשה שהם משלימים לעצמם קטע לא ידוע מחיי הוריהם.

המחקר מצביע גם על תופעה נוספת: הזדהות מוצהרת בין מטופלים למטפלים, דבר לא שגור בעולם הפסיכותראפיה. פסיכיאטרים הוכיחו הזדהות באופנים שונים. מטפלת אחת סירבה לקבל תשלום מפציינט ניצול שואה, והיא עצמה החלה לסבול מדיכאון וסיוטי לילה. אחרים דיווחו, שהחלו לחלום על השואה למרות שלא היה להם קשר ישיר עם מוראותיה. היו גם מטפלים, שהגיבו בצורה הגנתית עם נטייה לאינטלקטואליזציה, רציונליזציה ובידוד רגשי. מטפלת בת 47, שעברה את השואה כתינוקת, תהתה: האם אני די מוכשרת, כדי לטפל בניצולי שואה?

בכמה מקרים התרשמו החוקרים, כי קשה היה להבחין מתי מסתיים תיאור תגובות הפציינט, ומתי כותב המטפל על תגובותיו שלו. משפט דמיאניוק, אם כן, שבר את הכללים המקובלים בטיפול, כשהמטפל וגם המטופל שותפים, בהווה או בעבר, למציאות מתמשכת וטראומטית.

במחקר עולה גם שאלת הנקם. להפתעת החוקרים, רק ניצולים מעטים הביעו רצון לנקמה. השנים שחלפו, אומרים הפסיכיאטרים, מיתנו אותם מעט. כיום, כל רצונם שייעשה צדק. אצל בני הדור השני, לעומת זאת, רגשי הנקם היו חזקים יותר.

מכל מקום, פסיכיאטרים לא צפו מראש את תגובתו המאוחרת והמסוכנת של ישראל יחזקאלי, ניצול השואה הירושלמי, שהשליך חומצה אל תוך עיניו של עו"ד יורם שפטל.

החתונה של השנה

ההצגה המטורפת של העונה בניו־יורק: „טוני וטינה מתחתנים" ● האורחים ממתינים לכלה ולחתן, „הכומר" עורך את הטכס. במיסעדה, אוכלים ורוקדים. שחקנים עם קהל, קהל עם חתן או כלה ● מי זוכר שזה תיאטרון

משתתפי „טוני וטינה מתחתנים" בפתח הכנסייה: מחיר הכרטיס 55 דולר, כולל שמפניה וארוחות ערב, אבל מי יכול להשיג כרטיס

רבקה רז, *ניו־יורק*

ההצגה המטורפת של העונה „טוני וטינה מתחתנים", מתרחשת בחתונה בכנסיה ולאחריה מסיבה של ממש במיסעדה עם תזמורת, שמפניה וארוחת־ערב אמיתיים. החתונה המטורפת של העונה היא בתיאטרון.

הכל מתרחש כאילו באמת: קהל האורחים מתאסף ברחוב שליד כנסיית ושינגטון־סקוור בווילג'. כולם מחזיקים את כרטיסי־ההזמנות. מכונית לבנה משומשת שרוטה, מקושטת בנייר־טואלט ציבעוני מגיעה עם החתן הלבוש חליפה לבנה ושיער משומן.

הכלה עם נערותיה באות ברגל. האורחים מוזמנים להיכנס לכנסייה. בפתח מקבלים את פניהם „בני המישפחה" המובילים את „האורחים" למקומותיהם. „הכומר" מתחיל את הטכס, הכלה „רועדת" מהתרגשות, החתן מתלוצץ עם חבריו. נערות הכלה בלבוש ארום זוהר לועסות מסטיק, הסבתא הזקנה מעירה הערות, גם הדוד הצולע. פורצים חילוקי דיעות בין שתי המישפחות. אם הכלה כועסת ואחר־כך מתפייסת.

הכלה קוראת נאום מטופש שכתבה בעצמה, כשבדיוק מגיע החבר הקודם שלה, אורח לא קרוא, בלבוש היפי וסרט על המצח. נזירה צעירה מלמדת את „האורחים" שיר היתולי השם לצחוק את הכנסייה והחתונה.

סוף הטכס. הקהל יוצא לרחוב, ומשליך אורז על הזוג החדש העולה למכונית הלבנה. כולם יוצאים בעיקבותיהם, בשורה ארוכה הולכים אל קבלת־הפנים במיסעדה הנמצאת במרחק שלושה רחובות מהכנסייה.

על כל הזמנה־כרטיס מצוין מיספר השולחן. כולם מתיישבים סביב שולחנות עגולים. התזמורת מנגנת, כולם מוזמנים לרקוד עם כולם. שחקנים עם הקהל, הקהל עם החתן והכלה. המלצר מגיע עם מגש וזורק קרייקרים על השולחן. אחי הכלה מוזג שמפניה. אחת מנערות הכלה פוצחת בשירה. הסבתא הזקנה מתעלפת, הדוד הצולע מנגן שיר על הפסנתר.

החתן מזמין אותי לרקוד ואנחנו פותחים בריקוד סוער, עד שהכלה סוחבת אותו ממני בכוח. פורצת מריבה ראשונה בין החתן והכלה, שאליה מצטרפים מיד בני המשפחה, ולרגע כל האולם הופך מהומה וצעקות. הכלה מוכנה ללכת עם אמה הביתה.

הצלמים מצלמים והסדר הטוב ושלום־הבית שבים על כנם. האוכל מגיע: קערות מלאות ספגטי איטלקי אמיתי, אם הכלה מוכנה לתת את המתכון לכל מי שמעוניין; וסלט. כולם עומדים בתור והמלצרים־שחקנים זורקים על הצלחת את האוכל.

שוב יוצאים בריקודים: „הבה נגילה" בעברית עסיסית. כולם שרים, כולם רוקדים. בדיוק כשטינה השתויה מחבקת את חברה לשעבר, מגיעה עוגת הכלה המפוארת בת שלוש קומות. החתן אינו חושב פעמיים ומורח את העוגה על פני הכלה. היא פורצת בבכי היסטרי.

שוב פורצת מריבה בין שני המחנות. אלא שהפעם כולם שתויים ולא אחראים למעשיהם. הכומר שיכור לחלוטין, אם הכלה, בלבוש נוצץ וכפלי שומן, רוקדת ומתחילה להתפשט כמו במופע סטריפטיז אמיתי. הכלה המבוהלת מתנפלת עליה ומלבישה אותה.

חגיגה בתיאטרון. קירקס אנושי אמיתי. אחרי שהקהל והשחקנים היטיבו ליבם באוכל, במשקה ובעוגה, אתה צריך להתאמץ כדי לזכור שאתה נמצא בתיאטרון. כולם מסתובבים בכל האולם, משוחחים עם החתן ועם בני המשפחה. אפשר לשאול אותם שאלות. הם מצוידים מוכנים לספר לכל המתעניין את סיפורי חייהם, כמו היכן טוני פגש את טינה, לאן יסעו לאחר החתונה, מיהו החבר הקודם של טינה ולאן ממהר הכומר ללכת.

אם אתה פונה לאחד מבני המשפחה הוא יספר לך ברצון, שטוני וטינה הם בנים לשתי מישפחות איטלקיות ניצות. מישפחה אחת שרפה לשנייה את המאפייה. זה אומנם קרה ב־1907 אבל כולם עדיין זוכרים. כל עילה מביאה לחידוש האיבה. בפי השחקנים תשובות לכל השאלות.

את רעיון „ההצגה־חתונה" הגתה ננסי קאסארו (הכלה) כשהוזמנה למיספר חתונות תוך שבועיים, שתיים מהן אפילו נערכו באותו אולם. העולם כולו הצטייר לה במיסגרת החתונה: הטירוף, העמדת הפנים, הביזבוז, הכל הפך לקריקטורה.

„קרובי מישפחתה היו בטוחים, שההצגה באה לפצות אותה על כי אינה נשואה. אך זמן קצר לאחר הפרמיירה ננסי נישאה ל„אבא של החתן" בהצגה. החתונה האמיתית, שנערכה במיקדש בודהיסטי, היתה לא פחות מצחיקה מההצגה: התיאטרון והמציאות התערבבו זה בזה ללא היכר.

ההצגה־חתונה התחילה כתיאטרון אימפרוביזציה. בהתחלה לא יכלו למצוא מספיק שחקנים. כולם חשבו שהחבר'ה השתגעו. היום אי אפשר להשיג כרטיסים־הזמנות על אף מחיר הכרטיס 55 דולר, כולל שמפניה וארוחת ערב.

לגדול עם צ'יקו

מוצרי צ'יקו עומדים בכל דרישות מכוני התקנים הבינלאומיים.
בצ'יקו יש הקפדה על איכות המוצר וטיבו, ואי התפשרות בנושא בטיחות המוצר. כל מוצר הוא פרי עבודה רצינית ומאומצת. הכל ברמת גימור גבוהה ביותר. אלו הפכו את צ'יקו קונצרן המוביל באירופה ביצור מוצרים ליולדת ולתינוק.

chicco

ניתן – להשיג בבתי מרקחת, רשת סופר פארם. רשת שילב. כל־בי, ובחנויות המובחרות למוצרי תינוקות בכל הארץ.

כל גיל והצ'יקו שלו

קניות אחרונות

דווקא דמוקרטיה

■ **סימה אלה**
תצלום: אסנת קרסננסקי

אוקי מרושק מנסה להסביר דמוקרטיה, באמצעות ספר שחיברה, „בצוותא – מדריך לדמוקרטיה" ● מרושק, 36, מרצה לפילוסופיה פוליטית באוניברסיטה, מאמינה שהכל מתחיל אצל הצעירים ● הספר אמור גם לסייע למורים, שלמרות שרוצים, לא תמיד מסוגלים לפצח את ההגיון שבשיטה

אוקי מרושק: המדינה זה אני, אתה וכולנו. אנחנו המדינה

גם מי שחושב אחרת, יודה, שבכל זאת יש משהו חיובי בדמוקרטיה. הלא רק במדינה דמוקרטית יכולים חברי הממשלה להשמיע בחופשיות דברי אמת איש על רעהו, כמו: 'פסיכי', 'משתמט' ו'דגנרט'. המשחק בדמוקרטיה מתחיל לעלות להם על העצבים, כשהם מגלים שלכולם במדינה יש אותה זכות ממש. לעני ולעשיר, למשכיל ולנבער, למבוגר ולצעיר ואפילו לנשים. האוויר הדמוקרטי מלא חיצי דיבור. וזה מרגיז כמה אנשים, שמנסים לשים רגל לדמוקרטיה ולהפיל אותה על הפנים. למשל בהגבלת חופש הדיבור, חופש הביטוי וחופש המידע. מה זה פה, הייד פארק? זאת מדינה! זה רציני!

אלא שהמדינה איננה ישות אלוהית. המדינה זה אני, אתה וכולנו. אנחנו המדינה.

והדמוקרטיה היא השיטה הכי פחות רעה בשבילי, בשבילך ובשביל כולנו. כבר אמר לפנינו החבר יוסף סטאלין, שכאשר גודעים עצים, ניתזים שבבים. וככן, גם כשעושים דמוקרטיה, ניתזים שבבים. יש האומרים, שזה הרע במיעוטו. וכדי להבין עד כמה השיטה „הרעה" הזו, היא הטובה ביותר לחיינו, צריך קודם להבינה.

אוקי מרושק מנסה להסביר אותה דווקא לתלמידים. לדעתה, עתידה של הדמוקרטיה תלוי בחינוך הילדים. וכדי שאלה יטרחו לשמור על הדמוקרטיה, חייבים קודם להבין כמה מעקרונות היסוד שלה. ולצורך העניין, חיברה להם ספר. „בצוותא – מדריך להוראת הדמוקרטיה" מציג סידרה של מישחקים, להבנת שיקול הדעת הדמוקרטי. אוקי מרושק, אגב, היא בסך־הכל בת 35, מרצה לפילוסופיה פוליטית בחוג לפילוסופיה באוניברסיטת תל־אביב, מרכזת השתלמויות בנושאי דמוקרטיה ובנושאים אקטואליים, בחוג לחינוך באוניברסיטת תל־אביב, ומורה להוראת הפילוסופיה של החינוך בסמינר הקיבוצים. בחורה מוכשרת לכל הדעות. רצינית, כפי שהבריות אוהבים להגדיר אדם כזה, ויורשה לי לומר, לא לעניין, שהיא גם יפה.

הספר, לדבריה, נולד מתוך צורך עמוק, שקיים במערכת החינוך. למעשה, השראתו באה מפעילות מאוד חשובה של קבוצת אנשים שאיכפת להם. חבר'ה צעירים, שהדמוקרטיה יקרה לליבם ושהתארגנו לפני שלוש שנים, בעמותה הנקראת „צוותא נעורים". המדריכים בעמותה עוברים בבתי־הספר, מלמדים תלמידים וגם את מוריהם, באמצעות מישחקים 'מהי דמוקרטיה'. התוכנית הראשונה גובשה בידי שלושה: שירה שופטי, משה בר־אליעזר ואוקי מרושק. עם הזמן, בעקבות הערות של המנחים בבתי־הספר, נכתבה תוכנית הלימודים הנוכחית, כשכל המישחקים הם פרי רעיונותיה של המחברת.

אוקי מרושק החליטה על כתיבתו של ספר הלימוד הזה, כי לדעתה מערכת החינוך לא הוכשרה לעסוק בנושא. לעומת זאת, משרד החינוך נתן הוראה, להתחיל לקיים שעורים בדמוקרטיה. המורים נקלעו, איפוא, למצוקה נוראה. הם יודעים רק לדקלם את המוסדות, שקיימים בחברה דמוקרטית, וכיצד טכנית מתקיימות בחירות. המורים לא צויידו בידע, שיבהיר גם להם וגם לתלמידים, מהו ההגיון שמאחורי השיטה הדמוקרטית, מהו שיקול הדעת שבה.

בארבע השנים, שהסתובבה בחדרי המורים, נתקלה אוקי מרושק, למשל, בחוסר הבנה משווע בחשיבות חופש הביטוי. היא מצאה עוד, כי המצוקות הביטחוניות הופכות את החשיבה בנושאים הללו, לחד־כיוונית. ובמצב כזה, מורה אינו מסוגל ללמד תלמיד, שדמוקרטיה עוזרת לביטחון האזרח. הספר מעניק למורה סידרה של מערכי שיעור, הכוללים מישחקים מעניינים ביותר, שכל כוונתם להבהיר דבר אחד: מהי דמוקרטיה.

בסידרת המיפגשים השניה, העוסקת בעקרונות הדמוקרטיה, מתחלקים התלמידים לקבוצות. הם מתבקשים, בין היתר, לקבוע מי רשאי לבחור במדינה שלהם, ומי רשאי להיבחר בה למשימות שילטוניות. לתלמידים ניתנת רשימת קריטריונים ומותר להם גם להוסיף עליה. קריטריונים לדוגמה:

1. יבחרו כולם. 2. יבחרו רק החכמים. 3. יבחרו רק אנשים בעלי ידע ספציפי בתחום הנדון. 4. יבחרו רק מגיל 14; מגיל 25; מגיל 40. 5. יבחרו אלה המוכנים לקבל עליהם את הכרעת הרוב. 6. יבחרו אלה המוכנים לקבל את הדין, אם לא ישמעו להכרעת הרוב. 7. יבחרו אנשים לפי דעותיהם. 8. יבחרו אנשים לפי מוצאם. 9. יבחרו אנשים לפי אישיותם. 10. יבחרו אנשים לפי מינם. 11. יבחרו אנשים לפי רכושם. 12. יבחרו רק אלה המוכנים לתרום לחברה. 13. יבחרו אלה המעוניינים להרוס את החברה. 14. יבחרו אלה המעוניינים לשנות את החברה. 15. יבחרו אנשים בריאים בנפשם. 16. יבחרו אנשים בריאים בגופם. 17. יבחרו החוקים.

אגב, מי שאינו מיומן בחשיבה דמוקרטית, עלול למצוא את עצמו בוחר קריטריונים, שבמחשבה שנייה יראו מגוחכים, או בלתי מתקבלים על הדעת.

אוקי מרושק סבורה, שבבתי־הספר קיים חשש גדול גם מעיסוק, בנושאים אקטואליים. בעיקר, כי מה, שהמורה עשוי ללמד במיסגרת שיעורים כאלה, לא תמיד עולה בקנה אחד עם דעתם של ההורים בבית. אפילו אם המורה מצדד בסך־הכל, בזכות חופש הביטוי או אפילו בזכויות האזרח, הוא עלול להיות מואשם בהבעת עמדה פוליטית. כמו כן, מורים חוששים, שברגע שתחדור הבנת הדמוקרטיה לראשם של התלמידים, הם יאשימו את בית־הספר בחוסר דמוקרטיה. ואוקי מרושק לא רואה כבלתי אפשרי להנהיג חופש דמוקרטי בבתי־הספר. ישנם בתי־ספר דמוקרטיים כמו למשל, בית־הספר הדתי לבנות „פלך" בירושלים ו„תלם" בגבעתיים.

עם זאת, אוקי מרושק מעודדת מאוד מהתנהגות בבתי־הספר. בתור מאמינה גדולה בחינוך היא מביטה קדימה באופטימיות רבה. מורים רבים שתפסו את העקרון הדמוקרטי והחלו להבין את חשיבותו, הופכים להיות מיסיונרים פעילים בבית הספר. לדעתה יותר מכולם סובל הנוער מבילבול מוחלט ומקבל כל העת הוראות סותרות. מצד אחד נשלל מהם חופש הדיבור, מצד שני מלמדים אותם שטוב למות בעד ארצנו ומצד שלישי המציאות והסביבה מרמזים להם שטוב להסתדר בעד עצמנו. אין לנוער כלים אינטורמטיביים ולא כלים מעשיים להתמודדות עם המציאות.

בני־הנוער, לדעתה, חשופים להשפעה חזקה של הסביבה. הם רוצים לדבר על מה שנעשה. הם רוצים להביע את רעתם ולהיות מעורבים, אבל הם דוחים את הניסיונות שנעשים בבית־הספר כי הנושאים הונחתו על־ידי משרד החינוך, או על־ידי ההנהלה או המורים, והלוא בגיל ההתבגרות אין כמו מרד נעורים. מרד שעלול להביא את הנוער ימינה, ימינה, ימינה. צריך להתחיל בחינוך לדמוקרטיה, עכשיו.

יהודית אוריין

שפינוזה כמשל

למעלה מ־300 שנה חלפו מאז נזרקה לחלל האידיאות ההגדרה האנטי־דתית של ברוך שפינוזה: „בשם 'אלוהים' הריני מבחין את היש האין־סופי בהחלט...".

למעלה מ־300 שנות כפירה בהשגחה העליונה ובעם־הבחירה – ועדיין בודקים אצלנו אחר מזוזות פסולות, ומצטיידים במים קדושים של בבא ברוך. אף טיפה אחת של חילוניות פוזיטיבית לא נטפה על המחשבה היהודית הרחבה־העממית. כמרומה, שום רסיס מהפילוסופיה של שפינוזה לא אומץ אצלנו על־ידי אידיאולוגיות חילוניות או ליברליות כתורת־חיים ממש. עד היום, לאידתי הוא מי ששונא את האורתודוכסים, או מי שמצדד ברפורמים, או מי שמתחתן אצל שולמית אלוני מחוסר ברירה.

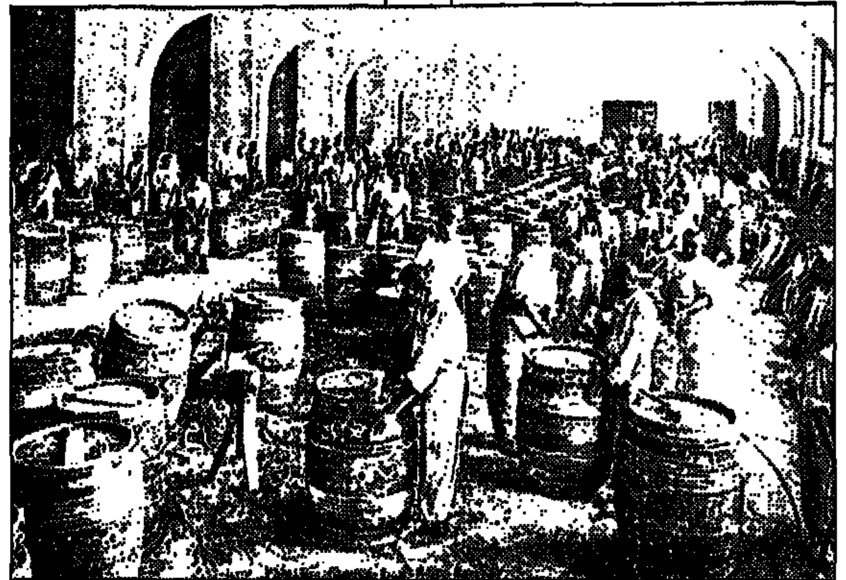
ליהודי הגרמני המתבולל, אבי־הקומוניזם, שהופיע 200 שנה אחרי שפינוזה, היה יותר מזל: בשמו נתהפכה מחציתו של העולם במהפכה הבולשביקית, המהפכה הגדולה ביותר מאז הנצרות. ושרידיה המרכסיסטיים עדיין רומצים בתנועות השמאל הישן שלנו. אבל אף שביב של חילוניות יהודית שיטתית לא הפירה את מחשבת ישראל עד עצם היום הזה.

ספר מצמיא ומרתק הוציא ירמיהו יובל בימים אלה על „שפינוזה וכופרים אחרים". לא ייאמן עד כמה יכולה פילוסופיה גיאומטרית להיות כובשת ואקטואלית עם הכותב הנכון. הכול מוסבר. אין בריחה למונחים מיקצועיים מערפלים. הכותב אינו חש כמי שמוריד מכבודו, כשעליו לפרש מונח ידוע מאוד בחוגי עמיתיו הפילוסופים. המבט בגובה הקורא. כל קורא. כמעט.

ברוך שפינוזה: החילוני הראשון

שפינוזה (יש להגות ספינוזה) הוא הפילוסוף היהודי הכי חשוב, ומהחשובים ביותר בעולם. „או שפינוזה, או לא שום פילוסופיה בכלל" מצטט יובל את היגל. מנודה, מוחרם על־ידי הרבנים, לא נכנע לדרישות החרטה שלהם, הוצא היהודי ההולנדי־הספרדי מכלל ישראל. אני חושבת שתחת הממשלה העכשווית בפרט, ואלמלא בן־גוריון בכלל – בחיים לא היו קוראים על שמו את הרחוב המסתעף משדרות בן־גוריון בעיר העברית הראשונה. שכידוע, בבניית המדינה הזאת נטלו חלק עיקרי כופרים ונונקונפורמיסטים. אז לא העזו הרבנים לדרוש את מה שדרשו בימי שפינוזה ואת מה שהם דורשים היום.

מעניין, אף כי לא כל־כך חשוב, מה היתה דעתו של אוטו וייניגר על שפינוזה. בספרו „מין ואופי" באחד הפרקים החולניים (יהושע סובול, כזכור, החזיר את המופרע המושך הזה לתודעה ב„נפש יהודי") הוא קובע, כי החשיבה היהודית מאובנת זה אלפיים שנה, וכדוגמה לעקרות האופיינית הוא מביא את שפינוזה, שפיתח, לדעתו, פילוסופיה קטנונית, יבשה, חסרת־נשמה כמו מתימטיקה. לדעתו, זהו גילוי טיפוסי של חשיבה יהודית. וייניגר לא חשב שגם הוא גילוי טיפוסי יהודי של שנאה־עצמית. אבל שניהם, גם היהודי ההולנדי המנודה וגם היהודי הגרמני האנטישמי – הנערץ על הצורר י"ש – היו עוברים את הסלקציה של מיהו יהודי לצעדת המוות.


חביות לאחסנת יין, שמפניה, צרפת: אנינים במזון ואיסטניסים במשקה (מתוך „ארץ היין", עודד פיינגרש ודוד עיטם)

סכו"ם ועכו"ם

בסעודות השבת נהג אבי ללגלג על גויי הארצות, המדברים על „תרבות אכילה" ומתכוונים למינהגי סכו"ם. כעבריין מובהק על „אין משיחין וגו'" תרבות אכילה בעיניו משמעה, מה שמשיחין בשעת הסעודה. אפשר פוליטיקה, אפשר *פרשת השבוע*. מה התכוון סרטר ב„הבחילה", או מה כתב אותה שבת שטיינמן ב„דבר", ואפילו בדיחה פיקנטית על מיטתה הפרועה של הרבנית, לעומת מיטתו הסדורה של הרבי, שמלאכים נמים בה...

עד היום קל לחשוף את נימוסיי המזרח־אירופיים החבויים, כשאני מוצצת ראש של דג ומוצאת בו מאה טעמים של תענוגות אסורים. ואף שאני לובשת גינונים של גראפינה, יגלה דק־הבחנה, שאני פוזלת לשכן, לראות אם פותחים במזלג החיצוני או בפנימי. מה שלא מעניין אותי כל־כך קשה לי לזכור.

אבל ניתנת האמת להאמר, שמאז קום המדינה התרחשו אצלנו שינויים דרמטיים. לא, איני מתכוונת להיפוך הפירמידה החברתית. כוונתי להתעשרותו המופלגת של המיטבח הישראלי מאז שהלוקשין נדחו על־ידי הספגטי והפסטה. ילידי הארץ נעשו אנינים במזון ואיסטניסים במשקה. גם אני משיבה למלצר בנונשלאנטיות „לבן חצי־יבש, בבקשה", כאילו בנסיכות מעונות־העוברים לא יעלה על הדעת לשתות יין פיגולים. אף כי היין היחיד שחיכי ידע היה אליקנט מובחר, מתוק כמיץ תאנים, שלגמנו מכוסית הכסף של אבא *מפה לפה לפי* סדר החשיבות.

אבל כאמור, מאז המשבר הגדול שפקד את היוגב הצרפתי, קם וצמח במחוזותינו דור של מיטיבי־טעם, ומלומדי־ייקב. כך, למשל, יצא שימעם של ירמיהו יובל, איש האקדמיה הנ"ל, וירון לונדון אשר מן המדיה, כאבירי עסיס הענבים. קניינים מומחים, אספני יינות עתיקים, טועמים, החלוקים באסכולותיהם. מתפלמסים על הוינטאג', מבטלים זה דעתו של זה בהילכות גפן במובן גפן ברוח ישראל סבא. דומה שהם טובים ב„תרבות אכילה". בשני המובנים, מה שאפשר לכנות יפייפותו של יפת באוהלי שם.

השיכר והחשק

שירי היין היפים והמסעירים ביותר נכתבו ערבית ועברית בספרד, שתחת שלטון האיסלם.

והרי מוחמד, וחומיני בעקבותיו, אוסרים על שתיית דמי־ענבים. אפשר לראות בכך אולי מטאפורה גם לעניינים אחרים שכתאווה וכיצר. רק מתחת לברדסי הנזירים נוצרו סיפורי החשק של בוקאצ'יו.

„כוס אחת יפה לאשה
שניים, ניוול הוא
שלושה – תובעת בפה,
ארבעה, תובעת בשוק ואינה מקפדת".

(בבלי, כתובות. מתוך „ארץ היין", עודד פיינגרש ודוד לוסם).

כמו שצריך

הודיתי לא פעם אחת, שאני מהקורבנות שהפילה הספרות. העבתנותי שאינה יודעת שובע לבגדים שאובה מספרים ומקולנוע. הראו לי גיבורה נאהבת אחת שאינה מהודרת – ואורוקן את ארוני לטובת צבא־הישע. כשמרדתי צוואר־פרווה חורפי, התהלכתי *כאנה קרנינה ברציף־רכבת מושלג*, מבלי שמישהו יבין את פשר ההצגות שאני עורכת לפניו. כשאני לובשת חליפת־מכנסיים גברית, אני דרמטית כז'ורז' סאנד על רקע הפולונז לשופן. כשאני חוכסת עד צוואר חליפה של תמרה יובל (שום קשר ליובל השפינוזיסט), רק הכלבלב חסר כדי להיות הגברת הנוגה שלחוף ילטה.

בימים אלה נערכים עמרי ניצן ו„הבימה" להעלות שוב את „גן הדובדבנים" לצ'כוב, אותו רוסי שאני שפוטה שלו. לראות צ'כוב חדש זה כמו להאזין לעיבוד חדש לאלינור ריגבי. זוהי בדיוק התכונה של הקלאסי. ואכן תוכניתו של תיאטרון הבימה משמשת לי תירוץ מכובד לרכישת חצאית ב„מאקסיטיק", שעוצבה בידי קרול גורין, מבית האופנה ששמו COMME IL FAUT. בצד רוכסן החצאית, שגנבה את לבי, קרוב למחיר המהמם, תלוי לו פתק מודפס, המסביר את משמעות השם הצרפתי ואת מקורותיו:

„...לעומת זאת, חנני קורדקסית, באנגלי. אני, יקירתי, מדקדקת עמי, כמו שאומרים, כחוט השערה, ותמיד מלובשת ומסורקת Comme Il Faut (מצרפתית: כראוי, כהלכה, כמו שצריך). וכי ארשה לעצמי לצאת מפתח הבית, ואפילו למשל, לגן, בחולצה, או בלתי מסורקת? לעולם לא. הרי שעל כן נשתמרתי, לפי שמעודי לא הייתי רשלנית, לא הזנחתי עצמי, כדרך נשים מסויימות..." (מתוך השחף, אנטון צ'כוב, מערכה ב').

ושאחרי זה אני לא אקנה לי את החצאית הספרותית!

הגיבורה הצ'כובית ב„עיניים שחורות": גברת נוגה לחוף ילטה

לא כל אחד יכול

אחרי שנודע לי מפי הנסיכה־היהודית־אמריקאית־מרוקאית ליליאן שלום, כי פרס קורא 900 קמ"ש, נעכרה רוחי עד דכא. איזו טעות פטאלית עשינו שנינו. שאני אתפרנס בדוחק ממלים, כשאני רצה איזה עשרה עמודים בשעה עם לשון שלוחה. מה עושה פרס בפוליטיקה שוחקת וכפוית־טובה, ומה עושה אני בביקורת ספרים. עם הספק דל שכזה וגורמות קריאה נחשלות ואיטיות, למה לא נשארתי כמירוק אמבטיות ואסלות שעל זריזותי והצטיינותי בהן אין עוררים. או לחילופין אולי פוליטיקה. מה יש, אם בר־לב יכול.

מפירות הדעת

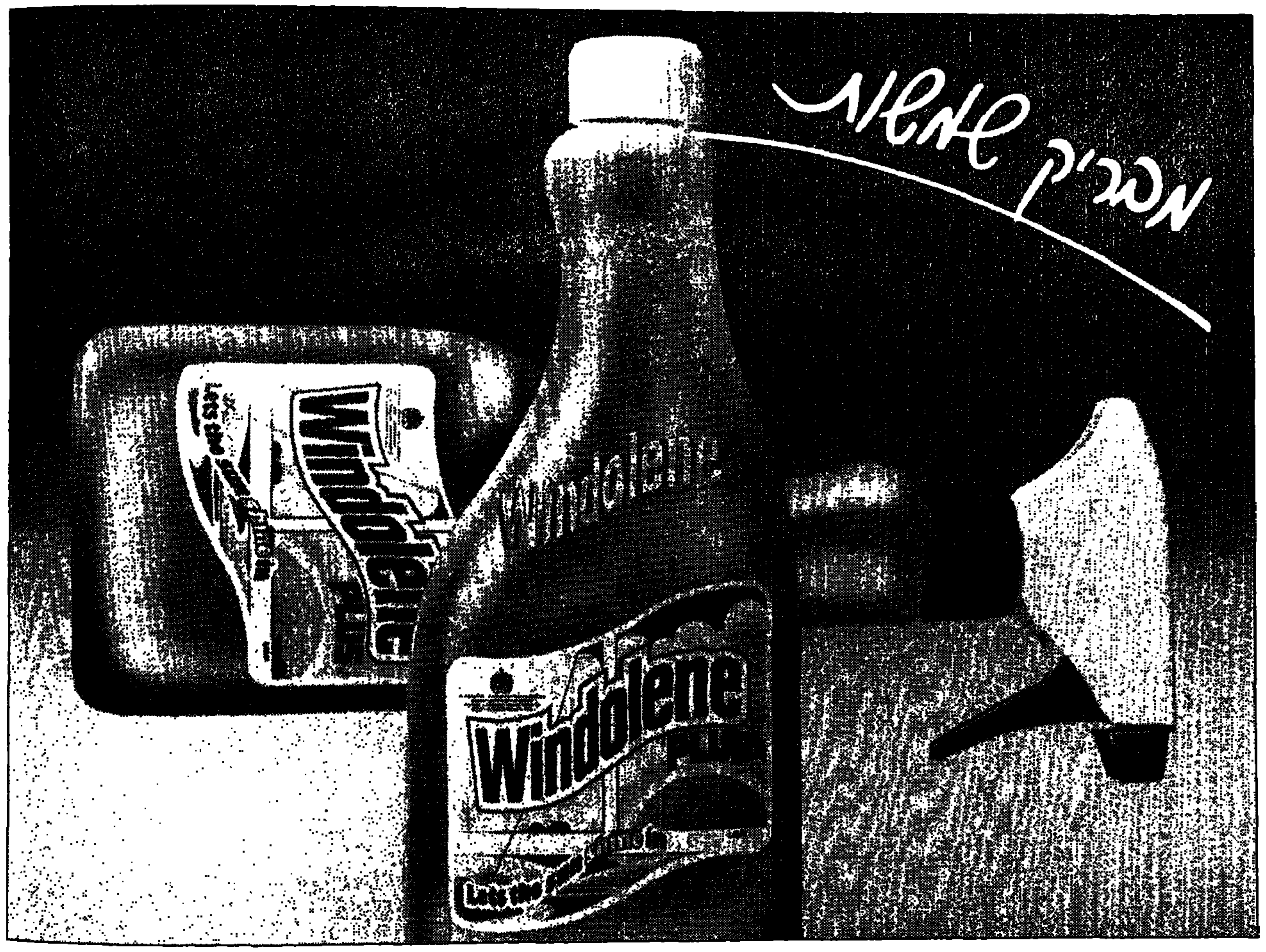
יום אחד פגש עורך „דבר" את שטיינמן המנוח ובישר לו כי מיספר קוראיו עלה באחוז ניכר. האומנם, שאל שטיינמן ופניו אורו. כן, השיבהו העורך, מעתה חייב המגיה לקרוא כל מאמר המתפרסם בעתון.

כאמור, יחד עם אבי המנוח היינו כחמישים אחוז מקוראיו המתמידים של שטיינמן, איש חכם ובעל תאווה אינטלקטואלית, המוכר היום אולי יותר כאביהם של שני האחים שחם, נתן ודוד.

„מי שמוכן ללמוד ממי שצעיר ממנו, לעולם לא יהיה זקן ממש".

„בטבע אוכלים הגדולים והגדולים את הקטנים, ובאמנות אוכלים הגדולים והקטנים את הגדולים" (מתוך „עלים מעץ הדעת", אליעזר שטיינמן, בחר וליקט מאיר יגאל, ספרית פועלים).

וינדולין פלוס ועוד פלוס



א.ק.

המוצר היחיד בריכוז גבוה

וינדולין פלוס הוא הפתרון המבריק ביותר בעולם - היחיד המכיל חומר מרוכז מאוד על בסיס אלכוהול, מה שמבטיח ניקוי מיידי, יסודי וללא סימנים.
מצויין לשמשות, מראות, זכוכית, שיש, חרסינה, קרמיקה, פורמאיקה, נירוסטה, פלסטיק, פרספקס... ואלה לא הפלוסים היחידים.

מבצע ענק באריזה זוגית
~~9.~~ 6.75 ש"ח

החודש יוגרלו 20 טיסות ללונדון

איך טסים?
ממלאים את התלוש שעל גב האריזה, שולחים ומשתתפים בהגרלה הגדולה.
בהצלחה ולהתראות בלונדון.

כל מוצר של יעקבי בול!

יבואנים: יעקב יעקבי ובניו בע"מ רח' החשמל 1 ת"א טל. 621565

איור: איתן קדמי

אומרים לנו, שיש סקס אחר

■ ורדה צ'צ'יק

שנות החמישים של המאה העשרים היו, מבחינת הפתיחות לסקס, יותר דומות לשנות מלכותה של המלכה ויקטוריה, מאשר לאמצע שנות המאה ה־20: בסרטים הראו את האלילים יפי־התואר מקרבים שפתיים, ומתחבקים בסיגנון של טנגו למתקדמים. האלילות חשפו כתפיים, ומשהו מרכותו המתעגלת של החזה הציץ מבעד למחשוף. השפתיים נמשחו בשפתון עז, הגבות עדיין נמרטו. את המשכה של פרשיית האהבים, היה הצופה אמור להשלים בדימיונו.

וכחיים כמו בסרטים: בן לקח בת, אבל את המימוש הסופי של התשוקה – הגשימו לאחר הנישואין. קרום הבתולין היווה עדיין כרטיס־ביקור של בחורה מבית טוב. חלק מהגברברים עבר סטאז', לעתים בעידודו המלא של האב או האח גדול, לעתים בחדרה המטורון של קורטיזנה, אחרים – בזרועותיה של ה„נותנת" של השכונה, אבל גם הם עברו חוויות מיניות מלאות, בעיקר בינם לבין עצמם. בינם לבין בנות זוגם הם עברו סידרה ארוכה ומתסכלת של מיזמוטים, חוויות של „כמעט".

שנות השישים הסירו את המחסומים. הגלולה קבעה את שם המישחק: מתירנות, ועמה – תרבות ה„ישר לעניין". כאשר הן „נותנות" והם „לוקחים" בשימחה (במשך השנים גם החלוקה השרירותית הזו נעלמה, בהדרגה, ממטבעות הלשון המקובלות), מי צריך שלבי־הכנה ארוטיים מייגעים? מה עוד, שהחזיות השילו את הקישורים ואת הכפתורים, והתחתוניות הלכו ונעלמו מהמלתחה. גם הוא וגם היא חגגו את חדוות המין הזמין. הארוס פינה מקומו ל„עניין עצמו", והעניין עצמו – היה המישגל עצמו, החדירה עצמה, וכמובן – האורגאזם; אם אפשר – הבו־זמני, שלו ושלה.

■■■

אחת התוצאות של הבהלה לשיא, היא שיא השיעמום במיטה. אפילו אלופי־כושר ואקרובטים של תנוחות, לא יכולים למשוך פעילות מינית עד לשיא, יותר מאי־אלו דקות, כל זוג על פי יכולתו וטעמו. הלפני כמעט שנעלם, והאחרי־כך – ייתכן שהוא עומד ביחס ישיר ללפני.

מטיפי הדת למיניהם ושאר צדקני הדור, חוזרים בשנים האחרונות על „אמרנו לכם" חינוכי: האיידס בא לכם כתוצאה מהמתירנות. חזרו לדת, או חזרו לערכים השמרניים הנפלאים, לקדושת המשפחה, להבדלים המסורתיים בין תפקידי האשה והגבר – והאושר, וגם הבריאות, ישרדו במעונכם.

למראית עין, כאילו נשמע כבר חלק מהציבור להטפות, ומכיוון לא צפוי: שם המישחק בחוגים המתקדמים מאוד, הוא מין ללא סקס. בהלת האיידס החזירה לתרבות הבילוי של בני שני המינים, את הארוטיקה, על חשבון הסיפוק המיידי של התאוות. זוגות רבים מודים כיום, שגם אילמלא האיידס, היה צורך להודות שהמין הזמין כמעט שהרג את האהבה, ואת חדוות המין.

כך, על כל פנים, במאמר שהתפרסם במגזין האמריקני „סלף", מאת ד"ר סטלה רוניק, פסיכותרפיסטית. היא מנסחת זאת כך: „אפשר להתייחס לזה כמו אל ה'נובל קוויזין' הצרפתי (סיגנון הבישול הצרפתי החדש). ה'נובל סקס' גם במטבח וגם בעניין המין – יותר הוא פחות. עיקרי הסיגנון החדש בתרבות המטבח – לא זוללים, לא חוטפים. לא מתנפלים. קודם כל זנים את העיניים ביפי הצלחת, במיגוון הצבעים שעליה, בניחוחותיה, טועמים על קצה הלשון ועומדים על המרכיבים השונים של הארוחה. אחר־כך נוגסים, ולועסים לאט, במתינות. התוצאה – צריך פחות כדי לשבוע".

ב„נובל סקס", לדברי הדוקטורית האמריקנית, המטרה היא לא כמה־שיותר־סיפוק, אלא כמה שיותר גרוי. בסקס „הישן", תינוי האהבים נקרא „מישחק מוקדם". מוקדם למה? למישגל, ולשיא־השיאים. בסקס החדש, הדגש הוא על מיגוון האמצעים האירוטיים, כדי לעורר וליהנות. הסיפוק הוא בדחיית הסיפוק. וכל זה, אומרת הדוקטור, דורש לימוד מחדש.

■■■

והיא מלמדת. כמו שרק סקסולוגית אמריקנית מסוגלת ללמד מעל דפי מגזין. את כל השלבים היא מלמדת: איך פוגשים אותו, ולא ישר מתפשטים, אלא מנסים למצוא נושאי־עניין משותפים, כדי לשוחח קצת לפני העניין שלשמו נפגשתם, כביכול או באמת. והיא גם מלמדת על מה לדבר, למי ששכחו איך עושים את זה. ואיך להתקרב זה אל זו בשלבים, ואיך לנגוע קצת לפני שטורפים זה את זה בידיים. „יש לנו כמה חושים", מזכירה ד"ר רוניק.

למשל, ראייה. נשים רבות עושות אהבה אך ורק בעיניים עצומות. אחרת קשה לתאר מדוע סקסולוגית מודרנית רואה לעצמה חובה להזכיר לנשים, שאפשר גם לפקוח אותן ולראות מה עושים ועם מי. היא מלמדת מחדש איך לגעת וזאת לאחר שעמיתיה המלומדים כבר שפכו הרבה דיו על האזורים הארוגניים בגוף, ולאחר שכוהנות מין כמו קסויירה הולנדר כבר העלו אותנו כתה לפני שנים, בהזכירן לנו שמגע זה לא רק באמצעות הידיים. יש לנו אברים נוספים שיכולים לגעת. וגם האף הוא אבר־מין. וגם הפה – שיכול לשמש במין לצרכי דיבור, ולא רק לאתם־יודעים־למה.

„נובל סקס", היא קוראת לגל הזה. שיהיה. נשמע כמו סיסמה שהמציאו אנשי יחסי־ציבור, ובעצם – למה לא? הכל חומר, והכל חומר ליחסי־ציבור. איכשהו, זה מזכיר את הבדיחה על הגבר שנהג לגשת ישר לעניין אל נשים, ובעבור שתי דקות של היכרות היה שואל אותן: „בא לך להיכנס אתי למיטה?" חבר שלו אמר לו: „תראה, ככה אף פעם לא ילך לך. עם בחורות צריך קודם לאכול, לשוחח". – „על מה?" שואל האהבל. „אני יודע? על ספרים, על נסיעות", ענה לו החבר. למחרת פגש הישר־לעניין חתיכה, ושאל אותה: „באוסטרליה כבר היית?" – „לא", היא ענתה לו. „נו, אז בואי נלך למיטה", אמר, וסגר עניין...

אפשר להתייחס למין של שנות ה־80 כמו ל'נובל קוויזין' הצרפתי: יותר זה פחות ● ב'נובל סקס', המטרה היא לא כמה שיותר אורגזמות, אלא כמה שיותר גרוי. הסיפוק הוא בדחיית הסיפוק ● וגם זה, אתם יודעים, בא לנו בגלל האיידס

זמנים במטבח של אמיליין ואלי וייצמן

■ רות יולס

■ צילמה: מירי לאלו

עניין של גזע

„מה, אין לכם מיקרוגל?" שאל לקוח את אמיליין ואלי וייצמן. „מה זאת אומרת?", נזעקו השניים לנוכח חילול קודש כזה, „פה זה לא אוכל שעומד ומחכה לסועדים, הכל נעשה ברגע האחרון, לפי בקשתו של כל סועד".

אמיליין ואלי מנהלים זה 13 שנים את מסעדת „גונדולה" בתל־אביב. בהיסטוריה הגסטרונומית שלהם אפשר למצוא גם את מסעדת „לוס־אמיגוס" בשדרות יהודית בתל־אביב, ואת „אפולו" בפתח־תקווה.

הם בין האחרונים לגזע המסעדנים, שממש חיים בתוך המסעדה, וממלאים את כל הפונקציות, שבמקומות אחרים דורשות צוות עובדים שלם. אלי הוא „שר החוץ" וגם הכולבויניק. הוא ממונה על הקניות, אבל גם מוציא עצמות מהעוף, שוטף כלים, פועל ניקיון, מלצר, איש תחזוקה ואחראי על יחסי הציבור. וכשלקוח מתעקש להזמין דווקא את „הסלט המרוקני של אלי", הוא לא מתעצל, מפשיל שרוולים, וחותך דקיק עגבניות, מלפפונים ובצל, ומתבל בשמן ובלימון.

אמיליין, הכוכבת במטבח, לא למדה אף פעם בישול, ואפילו לא הציצה בספרי־בישול. אבל יש לה נותת טבעית – היא יכולה לזהות מרכיביו של תבשיל שהיא טועמת ממנו. היא גם ממציאה מתכונים. כמו, למשל, רוטב סלט משגע עם יין לבן, רוטב אנשובי לסטייק, פרוסות אבוקדו ברוטב גבינה מוקרם, או פטריות ממולאות בגבינת רוקפור. את האהבה לבישול בילדותה במרסיי, כשהיא ואחותה היו מתחלקות בתורנויות הבישול היומיות.

הם מגדירים את המסעדה שלהם כ„מסעדה ביתית־משפחתית, נוסח דרום צרפת, עם השפעה איטלקית". מה שאומר הרבה שום, עשבי תיבול, שהם מביאים מפרובנס בצרפת („פה זה לא בדיוק זה" הם אומרים, „ידעת, שטרגון זה לא אותו דבר כמו אסטרגון?"), יחס אישי מפנק לכל סועד ובקיאות בטעמם האישי של הסועדים הקבועים (זה לא אוהב שום ובצל, והאחר אוהב רק חריף).

את הבן בן ה־11 הם כמעט לא מספיקים לראות, ומנהגים משפחתיים מסודרים, כמו ארוחות בחיק המשפחה בשעות קבועות, הם מרשים לעצמם רק באוגוסט, שאז הם סוגרים את המסעדה, ויוצאים לחופשה בת חודש ימים.

גם המלצר, ג'ו, שייך למסורת. ירושה שהביא אלי משנות שרותו הרבות על אניות נוסעים, כשהוא היה הבארמן וג'ו המלצר ראשי.

ומשהו מההמצאות של אמיליין:

מרק כרשה

המצרכים: 3 תפוחי־אדמה בינוניים, קלופים ותתוכים לרבעים; 500 גרם כרישה, מנוקה ופרוסה (גם החלק הירוק); 2 ליטר מים; מלח; פלפל; ½ שקית שמנת מתוקה.

מבשלים את תפוחי־האדמה ואת הכרשה במים עד שיתרככו. מסננים ושומרים את המים בצד.

בממחה או במעבד מזון מערבלים את תפוחי־האדמה והכרשה למחית. מתבלים במלח ובפלפל, ומחזירים לסיר עם מי הבישול השמורים.

מחממים. מוסיפים שמנת מתוקה, ומחממים עוד מספר דקות, בלי להרתיח. מגישים.

פרפה טייה מריה

המצרכים: תבנית אפייה בקוטר 28 ס"מ; 10 חלמונים; 1½ כוסות סוכר; 3 כוסות שמנת מתוקה; ¾ כוס סוכר; כוסית ליקר טייה מריה.

מקציפים החלמונים עם 1½ כוסות הסוכר. בקערה שנייה, מקציפים את השמנת עם ¾ כוס הסוכר.

מקפלים את הקצפת לתוך תערובת החלמונים, ומוסיפים בזהירות את הליקר.

מעבירים את התערובת לתבנית הקפאה, ומחסינים במקפיא.

משמשים ממולאים

המצרכים: חבילה משמשים מיובשים (200 גרם); 500 גרם בשר טחון (רצוי עגל); 150 גרם אגוזי מלך; 100 גרם צימוקים; ¼ כפית אגוז מוסקט טחון; ¼ כפית קינמון; קורט מלח; פלפל לבן; ¼ כפית כורכום; 2 חלמונים.

מערבבים יחד את כל החומרים, פרט למשמשים. צרים מהתערובת כדורים קטנים.

עושים חתך בכל משמש, פותחים וממלאים. מסדרים את המשמשים בתבנית חסינת חום.

המצרכים לרוטב: בצל גדול, קצוץ; ליטר מים; כף רסק עגבניות; 2 כפות סוכר; ¼ כוס מיץ לימון טבעי.

מבשלים יחד את כל המצרכים כחצי שעה. יוצקים את הרוטב על המשמשים. מכסים את התבנית בנייר אלומיניום, ואופים במשך 1½ שעות, בתנור שחומם מראש לחום בינוני.

גיוון: אפשר להחליף את המשמשים בשזיפים מיובשים, או בצלים קטנים.

לוקולוס | **האיש שבא לסעוד**

למות על הצ'ורבה

כעשרים רומנים מבוגרים יושבים בפתח המסעדה „בוקרשט", שבשדרות חן 52, ומחכים לשולחן פנוי. הם מלאי סבלנות, שקטים, נראים יותר כמו תור של קופת חולים מאשר כמו אנשים שעומדים ליהנות מארוחה טובה. זהו כנראה אחד הסימנים למסעדה רומנית טובה. הרומנים הוותיקים, אלה שאכלו ברומנית עוד אצל האמא שלהם, באים לכאן להעלות זכרונות, ואם זה משרה אווירת נכאים על המקום זה לא נורא, כי האוכל מפצה על כך.

התמוצים הרומניים, להבדיל מחמוצים אחרים, הם כמעט טריים, כמעט חיים, ואני בהחלט בעד זה. אני בהחלט גם בעד זה, שלפני שגמרת ליהנות מהעסיס שלהם כבר ממלאות את השולחן המנות הראשונות: כבד קצוץ ורגל קרושה.

כבר מזמן לא אכלתי כבד קצוץ כל כך טעים. הוא טעים משום שנעשה מכבד אמיתי, ללא תוספות, ומשום שנטחן כנראה במכונת יד ולא במכונה חשמלית. זהו הקיצוץ הנכון השומר על המצב המוצק שלו.

המרקים הרומניים המגיעים לשולחן לאחר מכן הם שיגעון אמיתי. בדרך כלל מרק רומני זה דבר שאני מת עליו, במקרה הספציפי הזה יש בהחלט על מה למות: צ'ורבה עם עצמות ומרק ירקות. שניהם חמצמצים כהוגן ומלאים בירקות עד שכמעט אינך רואה את הנוזלים שמעבר להם.

אבל גולת הכותרת של הארוחה היא הסטייקים (אנטרקוט). ללא שום רוטב ושום מטעמים מיוחדים. לאחר שהייה מתאימה במקרר וזמן שהייה נכון על האש, הבשר מקבל כאן טעם כל כך עשיר, שאתה לא רגיל לו בארץ. כאילו טבלו אותו בחמאה, חס וחלילה, או בשמנת.

סיימנו בבוורייה מצוינת ובעוגת שוקולד.

המחיר – 107 שקל.

הקרב על הפופקורן

■ נורית ארד

■ צילם: דורון זוסמן

הפופקורן זכה לאחרונה בעדנה בלתי מוסברת. מסתם גרגרי תירס הוא הפך בהדרגה למעדן, שלא רק שאפשר להגיש לאורחים, ואפילו נאור „אין" להגיש אותו. מה שקרה לאמריקאים לפני עשור – קורה כאן השנה.

במשך שנים הינו מטגנים פופקורן בבית, בתוך סירים גדולים סגורים היטב. מלאכת ההכנה לא היתה נעימה, הבית היה מתמלא בריח שמן שרוף, והעניין כולו דרש הכנה מוקדמת וניקוי אחר־כך.

הפופקורן פרץ מן הסירים שבמטבח לפני שנים אחדות, כשהגיעו המכונות החשמליות התעשייתיות, והתחילו למכור פופקורן בבתי הקולנוע ובקרנות הרחוב. בשלב מאוחר יותר הגיעו המכשירים החשמליים הביתיים. הצרכן הישראלי לא אהב אותם, משום מה, והיבואנים התייאשו. היום ניתן למצוא את המכשירים הביתיים רק בחנויות בודדות (מצאנו מכונה כזאת ב„כלבו קשר" בהרצליה, אבל לא ב„בסט ביי", המתיימרת להציג כל מכשיר חשמלי ביתי), ומחירן לצרכן כ־90 שקל.

לפני כשנה החלה חברת ויסוצקי לייבא ארצה את הג'יפי־פופ, פופקורן אמריקאי להכנה מיידית, התופח בתוך האריזה. תחילת השיווק לוותה במסע פירסום גדול. הג'יפי פופ הוא מחבת אלומיניום, שבתוכה 100 גרם גרגרי פופקורן, ועם ומכסה מנייר אלומיניום, שאוטם את המחבת. מניחים את המחבת על האש, האלומיניום מתנפח, הגרגרים מתפקעים בקול נפץ והפופקורן מוכן.

מחבת אחת עולה 3 שקלים, כמחירו של קילוגרם ורבע גרגרי פופקורן רגילים.

במקביל, עומדת ויסוצקי לייבא גם פופקורן להכנה מהירה במיקרוגל.

וזה הלהיט העכשווי – פופקורן במיקרוגל. בו־זמנית עלו על המדפים מוצרי פופקורן משל חברות שונות, שנועדו להתפחה מהירה ונוחה במיקרוגל, בתוך השקית שבה הם ארוזים. גם אלה יקרים, בהשוואה לפופקורן הרגיל.

בדקנו סוגים שונים של פופקורן להכנה ולאכילה בבית ונודע לנו, שיש עוד סוגים בדרך ארצה.

מי שיש לו מכשיר חשמלי – מלך. הוא יכול לקנות גרגרי פופקורן בשקיקי פלסטיק, במחיר נמוך במיוחד: 1.33 שקל ל־500 גרם. מכניסים למכשיר עד 80 גרם בבת־אחת, וההכנה (רעשנית למדי) נמשכת 70 שניות. בתוך 5 דקות ניתן להכין כמות של פופקורן טרי ותם הממלאת שקית פלסטיק ענקית (שקית פח־זבל) שמספיקה למסיבה של כיתת בית־ספר שלמה.

חברת עלית היתה הראשונה שקראה נכון את השוק, והחלה לייצר ולשווק פופקורן להכנה במיקרוגל. השקית מכילה 100 גרם גרגרים, ומחירה לצרכן 2.60 שקל. הוראות ההכנה על גבי השקית ברורות מאור, השקית מתנפחת בתוך המיקרוגל ובתוך 3 דקות הפופקורן מוכן. בלי לכלוך, בלי ריח בלתי נעים. הפופקורן מלוח והטריות נשמרת בשקית העבה שבוע לפחות.

בעקבות עלית הגיעה חברת אקסטרה פלסטיק. יחיאל טייטלבוים, הבעלים, ראה בארה"ב את מעדן הפופקורן המכונה TV TIME, התאהב בו, ורכש את הזכות הבלעדית להביאו ארצה. כל אריזת קרטון מכילה 3 שקיות להכנה במיקרוגל, שבכל שקית 153 גרם גרגרים. הקופסה עולה לצרכן 7.90 שקל. המוצר מופיע בשני טעמים: טבעי וחמאה.

כשמכינים פופקורן במיקרוגל בפעם הראשונה, קשה לנחש מראש כמה זמן בדיוק יש להחזיק את השקית בתנור, עד שכל התירס יתנפח. כל מיקרוגל ומועדיו.

ועוד בקשר למיקרוגל: בין כל הכלים המיוחדים לשימוש במיקרוגל בחנויות כתר פלסטיק או ברשתות השיווק, ניתן למצוא כלי מיוחד להכנת פופקורן, שנראה כמו קופסה גדולה עם מכסה. בכלי כזה ניתן להתפיח את הגרגרים (הזולים) הנמכרים ברשתות השיווק.

מי שאוהב פופקורן מתוק, דווקא, יכול לקנות „פופקר" של אסם, בטעם חמאה או דבש, ו„פופ־טופ" בטעם קרמל של עלית. מחיר השקיות בין 80 אגורות לשקל. יש גם חנויות פופקורן מיוחדות, שבהן מוכרים מנות פופקורן בצבעים ובטעמים שונים, של חברת „פופקורניה".

בשלב זה, השוק רווי.

מנצחים בדיאטה

■ דליה ניר

הפופקורן היום הוא אופנה, ובתור שכזו, אוכלים ממנו כולם: מבוגרים וילדים, שמנים ורזים.

מתברר, שהפופקורן אינו משמין, כמו שחשבו פעם, ואפשר לשלב אותו בדיאטת הרזיה. לעיסת הפופקורן עוזרת להתמודד עם שעות הרעב.

לפי טבלאות הרכב המזונות (פרופ' גוגנהיים, פרופ' קאופמן, ד"ר רשף), ב־100 גרם פופקורן מוכן יש 394 קלוריות, 12.7 גרם חלבון ו־5 גרם שומן.

ב־100 גרם פופקורן תפוח יש כ־10 כוסות. כל שתי כוסות שוות בערכן הקלורי לפרוסת לחם אחת, דהיינו, כ־80 קלוריות. אלא־מה, פרוסת לחם מחסלים בשניים־שלושה ביסים, וחיסול 2 כוסות פופקורן לוקח הרבה יותר זמן, וזה גם יותר משביע.

אז איך משלבים פופקורן בדיאטה?

תפריט יומי לדוגמה

ארוחת בוקר: 2 פת אורז; 2 כפות גבינה לבנה כחושה או גבינה 5% שומן; מלפפון; קפה או תה בתוספת 4 כפות חלב דל־שומן.

ארוחת עשר: תה צמחים.

ארוחת צהריים: מרק ירקות; רבע עוף, או דג בגריל, או המבורגר מבשר צמחי; כוס ירק מבושל; 2 כוסות סלט מירקות מעורבים; 2 כפיות מיונית דלת־קלוריות; פרי.

אחר־הצהריים: מנה פופקורן בטעם מייפל (מתכון בהמשך); כוס תה צמחים או קפה בתוספת 4 כפות חלב דל־שומן.

ארוחת ערב: פלחי ירקות טריים (מלפפון, גזר, סלרי); 2 כוסות פופקורן בטעם אמריקני (מתכון בהמשך); כוס קפיר או גביע לבן; תה צמחים.

בטעם אמריקני

המצרכים: 4 כוסות פופקורן תפוח; 4 כפיות מרגרינה בטעם חמאה; 4 כפיות גבינת פרמזן מגוררת; אבקת בצל או אבקת שום.

ממיסים את המרגרינה בסיר רחב. מסירים מן האש. מוסיפים פופקורן, גבינה, אבקת בצל או שום ומערבבים.

(2 מנות. 180 קלוריות למנה)

ברוטב מייפל וקינמון

המצרכים: 2 כפיות שמן; 2 כפיות רוטב מייפל; 30 גרם גרעיני פופקורן; ½ כפית קינמון; אבקת ממתיק מלאכותי.

בסיר גדול מחממים היטב שמן ורוטב מייפל. מוסיפים את הפופקורן. מכסים היטב במכסה, ומנענעים את הסיר בהתמדה, עד שקולות הנפץ נפסקים והפופקורן תפוח. מסירים מהאש.

מוסיפים קינמון ואבקת ממתיק, מערבבים במהירות ומגישים.

(2 מנות. 104 קלוריות במנה)

מילנו על האש

■ דנית סלומון

■ צילם: דורון זוסמן

„מילנו ריבס" היא מסעדה ששינתה כיוון. מסטייק ופלטים עברו לצלעות על הגריל בכל־מיני טעמים, בהשראת „דה־קלוס", מסעדת צלעות באמסטרדם, שנחשבת לטובה בעולם בסוגה.

הבעלים של המסעדה הוא משה שוויצר, בנו של דוד שוויצר. פעם, „כשעוד היה צעיר" (היום הוא בן 34), שיחק בנבחרת ישראל. היום, הוא הולך בעקבות אביו, ומתכוון להיות מאמן כדורגל.

על הבישול אחראי אמיליו אלברז, מאורגוואי. דרום־אמריקנים, הוא אומר, מבינים בבשר ואוהבים לאכול בשר. מגיל 16 הוא בעסקי מסעדות, כמו אביו, אמו וחמשת אחיו ואחיותיו. במונטבידאו עבד במסעדות פאר, כמו „פרמייר", „אל־פוארטו" ו„וילה פרגאטה", שעל הסועדים בהן נמנים פוליטיקאים וחברי ממשלה, שחקנים, דוגמניות ואנשי חברה.

לדרום־אמריקנים, שהם חובבי גריל מובהקים, יש גירסה משלהם לפלפל הממולא:

פלפל בגריל

המצרכים: ק"ג פלפלים ירוקים או אדומים; 3 בצלים בינוניים; 100 גרם צנוברים; 100 גרם צימוקים; מלח ופלפל; פפריקה חריפה; אבקת שום; 500 גרם בשר בקר טחון.

חותכים את החלק העליון מהפלפלים ושומרים. מוציאים את הגרעינים מהפלפלים.

קוצצים את הבצלים, מוסיפים צנוברים, צימוקים ובשר. מתבלים לפי הטעם. מערבבים היטב.

ממלאים את הפלפלים בתערובת הבשר, וסוגרים בחלק העליון השמור.

מבשלים כל פלפל במיקרוגל, בעוצמה מלאה, במשך 2 דקות.

מניחים את הפלפלים על אסכלת גחלים, וקולים היטב מכל הכיוונים. מגישים ישר מהאש.

עוגיות רזות

חברת „מזוז תעשיות" מבאר שבע, הוציאה לשוק מוצר חדש: עוגיות בטעם חמאה ללא כולסטרול. העוגיות דומות בצורתן לעוגיות הפרצופונים הרגילות של החברה, ולמרות שהן עשויות עם תחליף חלמון נטול כולסטרול, אינן נופלות בטעמן מהעוגיות הרגילות. מחיר שקית בת 400 גרם – 3.50 שקל.

יתרון נוסף, שמציע הקונדיטור של מזוז: להשתמש בעוגיות כבסיס לקינוחים דלי שומן וכולסטרול.

■ דנית סלומון

שרלוט תפוזים

המצרכים: 20־24 עוגיות ללא כולסטרול; 2½ כוסות מיץ תפוזים; 6 כפות סוכר; 5 כפות שטוחות קורנפלור; 2 חלבוני ביצים; קליפה מגוררת מתפוז שלם; כף ליקר תפוזים.

מכינים 4 גביעי קינוח שקופים או קעריות. מניחים עוגית אחת בתחתית כל גביע, ומסדרים את שאר העוגיות סביב הדפנות. מטפטפים 1½ כפות מיץ תפוזים על העוגיות שבכל גביע.

מרתיחים 1½ כוסות ממיץ התפוזים עם 3 כפות מהסוכר. בוללים את הקורנפלור במיץ הנותר, ומוסיפים בבחישה למיץ הרותח. מבשלים תוך בחישה עד שהתערובת תסמיך. מבירים מהאש, ומצננים מעט.

כשרפרפת התפוזים פושרת, מקציפים את החלבונים לקצף נוקשה עם שארית הסוכר. מקפלים את הקצף לתוך הרפרפת, יחד עם קליפת התפוז והליקר.

מחלקים את תערובת הרפרפת בין הגביעים. מחסינים במקרר עד שהרפרפת תיקרש. מגישים בתוך הגבעים, או הופכים את השרלוט על צלחות הגשה שטוחות, ובוזקים עליהן אבקת סוכר.

(4 מנות)

פאי גבינה

המצרכים: 200 גרם עוגיות ללא כולסטרול; 4 כפות סירופ בטעם שוקולד; 500 גרם גבינה לבנה כחושה או 5% שומן; 6 כפות סוכר; ⅓ כוס מיץ תפוזים; 2 כפיות (9 גרם) ג'לטין ללא טעם; 2 חלבוני ביצים.

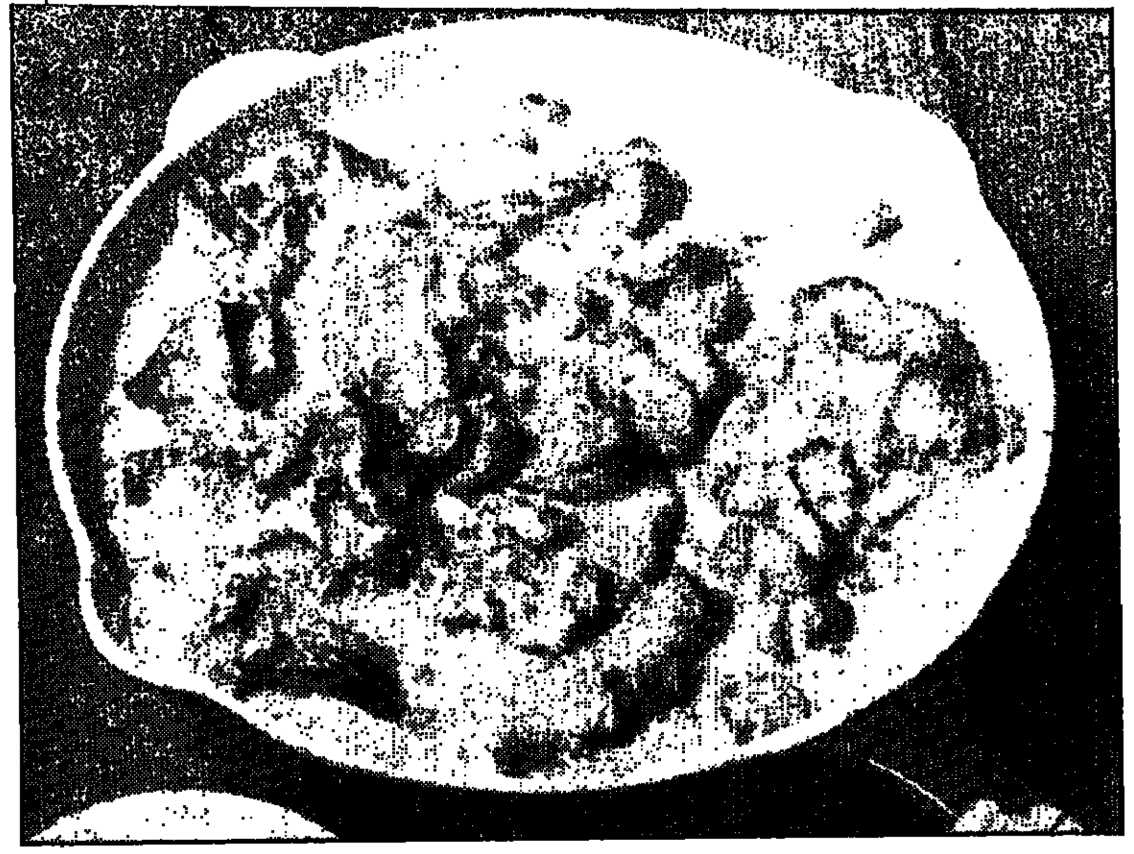
מרסקים את העוגיות במִמחה או בעזרת מערוך, ומעבירים לקערה. מוסיפים 3 כפות מסירופ השוקולד ומערבבים היטב. מהדקים את התערובת לתחתית ולדפנות של תבנית פאי בקוטר 25 ס"מ.

טורפים את הגבינה עם 3 כפות מהסוכר. מרתיחים את מיץ התפוזים, מסירים מהלהבה ומוסיפים את הג'לטין. מערבבים היטב עד שהג'לטין ינוס לגמרי. מצננים מעט.

בינתיים, מקציפים את החלבונים לקצף נוקשה עם שארית הסוכר. בוחשים את הג'לטין לתוך הגבינה, ומקפלים פנימה את קצף החלבונים.

יוצקים את התערובת לתבנית הפאי, ומחסינים במקרר עד שתערובת הגבינה תיקרש.

לפני ההגשה מזלפים את סירופ השוקולד הנותר על הפאי לעיטור.



פעם נהגנו, בלית ברירה, להשתמש בפטריות משומרות, ולשכנע את עצמנו שזה הטעם האמיתי. היום, למזלנו, אפשר להשיג פטריות שמפיניון טריות בכל מרכול וחנות ירקות, במשך כל ימות השנה.

השמפיניון טובות לכל דבר: לרטבים, למרקים, למנות ראשונות, לפשטידות, לפיצה ולסלטים. פטריות טריות מאוד ומוצקות טעימות גם ללא בישול, ואפשר להוסיפן לסלטים.

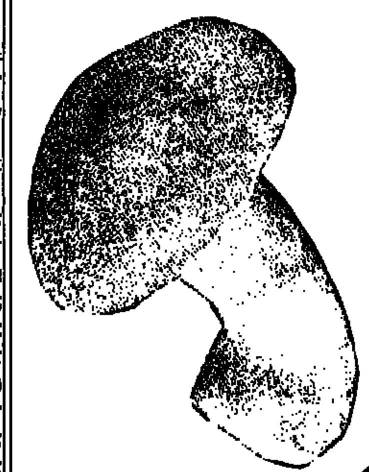
פטריות שמפיניון טריות הן מוצקות למגע, סגורות ובעלות צבע לבן־ורדרד בהיר ובלי כתמים.

הפטריות מכילות אחוז גבוה של מים, עם הזמן הן מאבדות חלק מהמים, מתרככות ומקבלות צבע חום בלתי נעים.

פטריות מנקים בשיפשוף במטלית לחה, או שוטפים במהירות תחת זרם מים ומייבשים. אסור לשרות את הפטריות במים, כי הן סופגות את המים במהירות, מתרככות ומאבדות מטעמן.

שולה מוזס

שמפיניון: על רגל אחת



במרק פטריות ביתי

מעטרים בפרוסות דקות של פיטריות חיות ובגבעולים קצוצים של בצל ירוק או עירית.

המצרכים: 2 בצלים קצוצים דק; ק"ג פטריות שמפיניון טריות, קצוצות דק; 2 כפיות מלח; כף מיץ לימון טרי; ¼ כוס יין לבן יבש; 8 כוסות מים.

בסיר עמוק שמים את הבצל, הפטריות, המלח, מיץ הלימון והמים. מרתיחים, מנמיכים את הלהבה, ומבשלים ברתיחה עדינה כשעה ורבע.

מעבירים את המרק לסיר נקי דרך מסננת רשת, ומועכים את הירקות. מוסיפים יין, מלח ופלפל שחור לפי הטעם. מרתיחים שוב ומגישים.

(6 מנות)

מוקרמות

נהדרות למילוי בלינצ'ס, עם חביתות, או על קלי בחמאה.

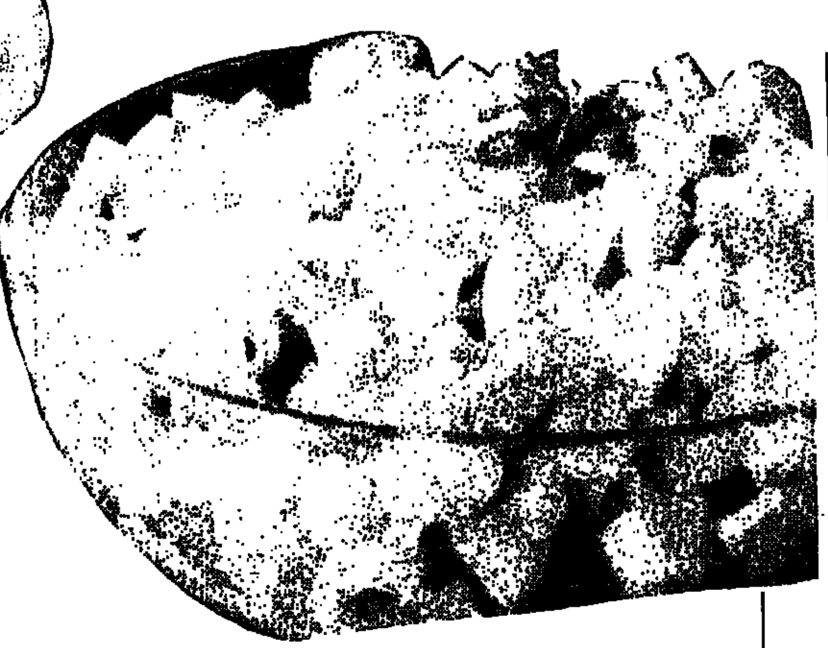
המצרכים: ק"ג פטריות טריות ומוצקות; 30 גרם חמאה ללא מלח; כפית מלח; פלפל שחור טחון טרי; קורט אגוז מוסקט טחון או מגורר; ⅓ כוס שמנת מתוקה; 2 כפות יין אדום יבש; כף רוטב סויה; ⅓ כוס פטרוזיליה קצוצה דק.

מנקים את הפטריות, מייבשים ופורסים לפרוסות עבות. ממיסים את החמאה במחבת כבדה ומשחימים בה את הפטריות במשך כ־5 דקות, מעל להבה גבוהה.

מנמיכים את הלהבה, בוזקים פלפל שחור, מלח ואגוז מוסקט ומבשלים, בלי מכסה, במשך 5 דקות נוספות. מעבירים בכף מחוררת לקערה.

מוסיפים למחבת את השמנת, היין ורוטב הסויה. מרתיחים ומבשלים עד שנפח הנוזל יצטמצם בחצי. מחזירים את הפטריות לרוטב שבמחבת, ומחממים במשך דקה. מסירים מהאש, מוסיפים את הפטרוזיליה, מערבבים ומגישים מיד.

(כ־2 כוסות)



בסלט, עם סלרי ושומשום

המצרכים: ½ כפית זנגביל טרי מגורר; ½ כפית חרדל דיז'ון; חלמון ביצה; כף חומץ; ½ כוס שמן; ¼ כוס שמן שומשום; 250 גרם פטריות טריות ומוצקות, פרוסות דק; 2 גבעולי סלרי עלים, פרוסים דק; 4 עלי חסה גדולים; מלח; פלפל שחור טחון טרי; כף גרגרי שומשום קלויים.

בקערה קטנה טורפים יחד זנגביל, חרדל, חלמון, חומץ, מלח ופלפל. מוסיפים את השמנים בזרם דק וממשיכים לטרוף להתערבות אחידה.

מרפדים קערת סלט בעלי החסה. מערבבים את הפטריות עם הסלרי והרוטב, ומסדרים על עלי החסה. בוזקים גרעיני שומשום ומגישים.

(4 מנות)

עם כבדי עוף ותבלינים

המצרכים: ⅓ כוס עלי פטרוזיליה טריים, קצוצים; 2 שיני שום קלופות וקצוצות דק; בצל קטן קצוץ; 2 כפיות קורנית מיובשת; כפית מרווה מיובשת; 250 גרם פטריות טריות, קצוצות דק; 500 גרם כבדי עוף, מנוקים; קמח לציפוי; ¼ כוס שמן; ½ כוס מרק עוף; כף מיץ לימון טרי; 30 גרם מרגרינה חתוכה לקוביות; מלח; פלפל שחור טחון טרי.

מערבבים היטב את הפטרוזיליה עם השום, הבצל, הקורנית, המרווה והפטריות.

מייבשים את הכבדים, טובלים בקמח מכל הצדדים, ומנערים את העודף. מטגנים בשמן החם עד שהכבדים זהובים בחוץ וורדרדים בפנים. מעבירים לצלחת בכף מחוררת ומכסים.

שופכים את השמן מהמחבת. מוסיפים למחבת את המרק ומיץ הלימון, ומבשלים דקה אחת, תוך גרוד תחתית המחבת בכף עץ. מוסיפים את תערובת הפטריות, מרתיחים ומבשלים מעל להבה בינונית עד שנפח הנוזל יצטמצם בחצי.

מוסיפים לרוטב את חתיכות המרגרינה, אחת־אחת, וטורפים היטב אחר כל הוספה. מוסיפים למחבת את כבדי העוף ואת המיצים שהגירו לצלחת, מלח ופלפל שחור. מערבבים ומגישים חם.

(4 מנות)

היי לילי

אמיר קמינר

ארה"ב היא
...יית־קומיקאית מוכרת, אהובה,
...צלחת, עטורת פרסים. לילי
...לין, מרבה להופיע בקולנוע,
...וויזיה ותיאטרון. הקהל
...ראלי מכיר אותה פחות. עכשיו
...נה זאת תשתנה, עם סרטה
...דש „עסקים גדולים". קומדיית
...עויות מצליחה ומשעשעת. מפגש
...סגה בין שתי קומיקאיות צמרת,
...יות זו מזו באופי ובדימוי:
...לין ובט מידלר הנהדרת, מלכת
...ראפ והוולגריה. הן מגלמות שני
...ת תאומות שהוחלפו בטעות.
...מלין, לא כל־כך יפה, לא בת
...ן, אבל יודעת משהו על העולם
...". לא זוהרת, אבל האמריקאים
...בים אותה. בת 49, גבוהה, פנים
...ות", חן וקסם אישי, מוכשרת,
...ל נתולה.
...גדלה בדטרויט, לשם הגיעו
...יה מקנטאקי. מעמד הפועלים.
...ספר היא לא אהבה ללכת, בשל
...ו קהל מוקדם וחוסר ביטחון
...מי. אפילו הסתגרה בבית מספר
...עות. רק בשנת הלימודים
...אחרונה נפתחה, נרגעה והשלימה
...ת החסר. אהבה לצפות בטלוויזיה,
...השפעה מאמניות סטנד־אפ
...ידי כמו לוסיל בול, שהופיעו
...כניתו של אד סאליבן. אחרי
...תיכון התחילה ללמוד רפואה,
...ל טהר מאור הבינה שנועדה
...יחוק, ונטשה את הלימודים.
...לה להופיע בבתי־קפה, וב־'65
...טה לניו־יורק. גם שם הופיעה
...אולמות כבתי־קפה, וכך הגיעה
...לוויזיה.

...כאשר עברה לגור בחוף
...מערבי, הצטרפה לצוות תוכנית
...הטלוויזיה המצליחה Laugh In.
...הפסקת הופעתה בתוכנית פרצה
...ודעה. בעיקר בזכות שתי
...ויות שגילמה: ארנסטין,
...מרכזנית הטלפון הטורפת, ואדית
...ן - ילדה בת 5 מציקה ושובבה.
...בין השנים 1973־1975, הופיעה
...ארבע תוכניות קומיות. זכתה
...ארבע פרסי אמי. פרס הגראמי
...הוענק לה עבור תקליט קומי שלה
...'71. גם תקליטים אחרים שלה
...עשו אותה במועמדויות לפרסים.
...'77 הגיעה לברודוויי, עם מופע
...יד, שבו גילמה מספר דמויות,
...אנשים שונים ומגוונים. המופע
...פך לתקליט ותוכנית טלוויזיה.
...ב־'86 קיבלה את פרס הטוני
...פרסים אחרים עבור הלהיט
...האחרון שלה (שוב מופע יחיד) –
...חיפוש אחר סימנים של חיים
...אינטליגנטיים ביקום".
...במקביל הופיעה גם בסרטים.
...סרטה הראשון „נאשוויל" של
...רוברט אלטמן מ־'75, זיכה אותה
...במועמדות לאוסקר, כמיספר
...פרסים, ובהערכת הביקורת. היא
...גילמה זמרת גוספאל, אם לשני
...ילדים חרשים. אחר־כך התבזתה
...בסלוף המביך „מרגע לרגע", שבו
...גילמה עשירה משועממת המנהלת
...רומן עם גבר צעיר סמל מין (ג'ון
...טרבולטה). ראינו אותה בקומדיה

לילי טומלין ובט מידלר: פירגונים

„בהתחלה חששתי שהגישות השונות שלנו למישחק יפגעו בסרט, שלא נמצא שפה משותפת. במהרה גיליתי שזו השותפה המושלמת", כך אומרת בט מידלר על לילי טומלין ● שתי סטאריות בתפקידים כפולים, במיפגש פיסגה בקומדיית טעויות „עסקים גדולים", שיוצאת השבוע לאקרנים ● טומלין – משקיעה בעבודה. מידלר – פצצת אנרגיה ספונטנית ● הכימיה עשתה את שלה

נישאה מעולם (מתנגדת למוסד הנישואין). רווחו השמועות על העדפותיה המיניות וקשריה עם נשים. היא מודעת לכך, ואף מתייחסת בראיונות (ברמיזות) המצליחה „מתשע עד חמש": טומלין, ג'יין פונדה ודולי פרטון כשלוש מזכירות המתמרדות נגד הבוס הרודן. ובקומדיה התפלה

„אני את ואני", כאשה עשירה אקצנטרית, שנשמתה חודרת לגופו של סטיב מרטין.

בראיונות עימה, טומלין מספרת כי התקופה הנוכחית היא המאושרת בחייה. היא גרה בווילה ורודה בלוס־אנג'לס, וילה שהיתה שייכת לקומיקאי האנארכיסט המהולל ו.ס. פילדס. היות ולא

לנושא. במיוחד מספרות השמועות על קשריה עם הסופרת ג'ין ווגנר, שמרבה לשתף פעולה עם טומלין. ווגנר כותבת עבורה, וגם חיה עימה. טומלין: „היא נהדרת, וגם כותבת נהדר. משעשעת. היא אישת סוד, חברתי וידידתי. אני מקווה שאני לגביה, מה שהיא לגבי". טומלין פמיניסטית פעילה, ופעילה בארגון לזכויות האישה.

לפי חוקי איגוד השחקנים, מידלר וטומלין היו צריכות לקבל שכר כפול עבור הופעתן ב„עסקים גדולים", היות וגילמו תפקידים כפולים. דבר שקשה לביצוע. אבל לא צריך לדאוג להן. הן קיבלו סכומים גדולים הרבה יותר מן המקובל. לאולפנים השתלם מיפגש הפיסגה: הסרט הפך ללהיט ענק. טומלין ומידלר זכו לחשיפה מרשימה. אינספור כתבות שער, בכל מגאזין שמכבד את עצמו. טומלין רגילה לגלם דמויות כפולות או רבות במופעים שלה. היא אוהבת סוג זה של מישחק סכיזופרני. „תמיד רציתי לעשות סרט על תאומים. יש משהו נהדר במראה של שלושה או ארבעה זוגות של תאומים באותו חדר". בצחוק היא אומרת כי סרטה הבא יהיה גירסה קומית ל„שלוש פנים לחווה" (שעסק באשה סכיזופרנית).

לטומלין יש רק מילים טובות לומר על בט מידלר, למרות הבדלי האופי, שיטות העבודה והתחרות המתבקשת בין שתי סטאריות בסדר גודל שלהן: „מידלר צריכה להיות הלונו החדש של חברת דיסני (שהפיקה את סרטיה האחרונים של מידלר). היתה זו זכות גדולה לעבוד עימה. אפשר ללמוד ממנה רבות. יש לה חוש ויכולת נפלאים להיכנס לדמות. היא ספונטנית וניחנה באנרגיה מהממת. בהתחלה חששתי שהגישות השונות שלנו ייפגעו בסרט, ושלא נמצא שפה משותפת, אבל במהרה גיליתי שאיתרתי את השותפה ההולמת והמושלמת".

בעוד מידלר נחה בהפסקות בין הצילומים, קראה ספרים או טיפלה בתינוקת שלה, טומלין עבדה קשה. התכוננה לתפקיד, שינתה שורות, עשתה תרגילי הרפיה והתייעצה עם העוזרת האישית שלה. מכורה לעבודה. במהלך הצילומים התחוללה רעידת אדמה, שהפחידה את שתיהן. מידלר שכבה במיטה מיספר ימים כדי להרגע.

גם מידלר מפרגנת כמובן לטומלין: „לילי אינה יפהפיה במושגים הרגילים והמקובלים, אבל היא שחקנית נפלאה, ומקרינה הרבה חום וסימפטיה, שאף אחד אינו מחפש עוד את הזוהר. בעצם הסימפטיה והאהבה שהיא מקרינה הופכים אותה ליפהפיה. יש לנו גישות שונות למישחק. אני מעריצה את הגישה שלה, והיא בוודאי לא מעריצה את שלי. אני ספונטנית ומאלתרת, היא מחושבת. אבל נוצרה בינינו כימיה נהדרת".

הבית ברחוב מצדה

הפיתרון למשבר הרפואה אינו טמון רק בכסף. לפחות לא מבחינת הרב צולק ואירגון ההתנדבות שלו, מבני ברק ● 400 איש ואשה מושיטים עזרה לחולים קשים, למשפחותיהם, עושים מישמרות יום ולילה, ודואגים למיכשור עזר ● וכל זה מתרחש בדירת משפחת צולק, על ששת ילדיה ● הרב שך נתן את ברכתו

■ שושנה חן
תצלום: שאול גולן

הבית ברחוב מצדה 16, בבני־ברק, הוא יעד ביקור טומלץ, לכל מי שחושב שהפתרון למשבר הרפואה טמון אך ורק בכסף. בית דו־קומתי, המשווע לשיפוץ רציני. הטיח בחדר המדרגות מתקלף, ובדירת ארבעה חדרים, בקומה השנייה, מתגוררת משפחת צולק, על ששת ילדיה, בגילאים יורדים מעשר עד חודשיים וחצי.

ליתר דיוק, נחמיה ולאה צולק על ילדיהם מנסים להתגורר שם: כי בסלון, בהול, בכל פינה אפשרית – פועל שם ארגון מתנדבים מופלא, „עזר מציון", המפעיל לא פחות מ־400 מתנדבים, המחליפים הורים לילדים חולי סרטן ומחלות ממושכות, במשמרות, ליד מיטות הילדים. וגם סתם קרובי משפחה של חולים קשים, המתקשים להתמודד, מסיבות שונות, עם השהות הארוכה ליד מיטות יקיריהם.

לפני מיספר חודשים, כשערכו ב„גן אורנים" בתל־אביב כנס לגיוס תרומות, עלתה על הבמה אשה חילונית, אם לילד שנפטר מסרטן, וסיפרה איך בערב פסח הגיעה אל מיטת בנה אשה חרדית, זרה לה לחלוטין, אם לשנים־עשר ילדים, כדי להחליף אותה. „בערב פסח אין לך מה לעשות בבית?", שאלה אותה, והמתנדבת השיבה: „ואם זה היה חס ושלום הילד שלי, הייתי מוצאת את הזמן בשבילו. בדיוק כך מצאתי את הזמן לילד שלך. לכי הביתה לנוח".

המתנדבים מחלקים אוכל לחולים, לקשישים בבתי אבות, מסיעים קרובי משפחה אל ומבתי החולים באיזור גוש דן, מגייסים מנות דם למקרי חירום. 150 תורמי דם רשומים בכרטסת הארגון; כל יום מגיעות דרישות חדשות למנות דם, ונחמיה צולק מדביק אותן על ארון הפורמאיקה, בחדרון הוועד המשמש לו כמשרד. פעם גייסו לא פחות מ־230 מנות דם, תוך שלושה ימים, לאשה שנפצעה בתאונת דרכים. אבל הכבד נפגע, ואחרי שלושה ימים נפטרה.

■■■

צולק הצעיר, 34, שהשיבה כבר זרקה בשערו, עמוס בסיפורים מזעזעים. לא כל חולה שעבר תחת ידי ארגונו הוא זוכר. איך אפשר? אבל יש מקרים, שלא נותנים מנוח. כמו ילד, חולה סרטן, שעבר השתלת מח־עצמות. פעמיים עבר את הניתוח הקשה. הפכו עולמות כדי לגייס לו עשרות תרומות דם, מתנדבים ישבו שבועות וחודשים ליד מיטתו. שבוע לאחר הניתוח השני – הצטנן. ההתקררות התפתחה לדלקת ריאות. והילד נפטר.

העיצומים בשירותי הבריאות מולידים אצלם כל יום עבודות חדשות. ביום השביתה במגן דוד אדום, גייסו אמבולנס, ואיישו אותו בנהגים וחובשים חרדים. בימים של עיצומים במחלקות מיון ובחדרי־ניתוח, הם הופכים עולמות, כדי שלא ישלחו חולים הביתה.

לא מכבר, הגיעו אל הרב נחמיה צולק קרובי משפחה מיואשים של תושב בני־ברק, שרגלו נכרתה. האיש החל לפתח גנגרנה (נמק). בחדר המיון שלחו אותו הביתה, שוב ושוב, בגלל עיצומים. עד שתולעים החלו לעלות בבשרו. צולק התחיל להפוך עולמות. גייס את קשריו האישיים עם רופאים בכירים. התחנן, לחץ – והאיש אושפז.

פעם, כשאשה מבני־ברק, בהריון מתקדם, נזקקה לניתוח דחוף – הוציא מהמיטה, באמצע הלילה, שלושה פרופסורים, חבר כנסת, רב שכונה, וראש עיר אחד.

■■■

„עזר מציון" הוא קורא לארגון המופלא שלו, אותו יסד לפני כשמונה שנים. היה זה אחרי שחמיו המנוח חלה במחלת לב ובשיתוק. „כשנה הסתובבתי איתו בבתי חולים. ראיתי את הסבל של אנשים מבוגרים עריריים, שאיש לא בא לבקרם. הורים לילדים קטנים, הזקוקים לאישפוז ממושך, שפשוט מתמוטטים. משפחות נקרעות. האם מגיעה לבית החולים למישמרת לילה, אחרי שבילתה יום עם הילדים בבית. האב מתרוצץ בין העבודה למישמרת יום".

נחמיה צולק החליט להקים אירגון מתנדבות. המשימה הראשונית היתה להקל על הורים לילדים חולים. התחילו בשמונה מתנדבות. היום הוא מפעיל כ־400. הוא עצמו תלמיד בכולל „חזון איש", אחד הכוללים היוקרתיים בבני־ברק, המעניק לו שכר חודשי של 350 ש"ח. מוסיפים לכך את קיצבת הילדים של הביטוח הלאומי, ואת שכרה של האשה, לאה, 600 ש"ח לחודש, כמרכזת המתנדבות של הארגון, מסביב לשעון. וטוב להם. לא צריך יותר.

יום ההתנדבות רגיל מתחיל אצל הרב צולק ברבע לשבע בבוקר, אם לא העירו אותו קודם משנתו. הוא מתיישב ליד סוללת הטלפונים, כדי לערוך סבב צלצולים אצל הרופאים. מוציא פנקס חום, שדפיו בלו משימוש, והם מכוסים בצפיפות שמות ומספרי טלפון של מומחים, בכל תחומי הרפואה. מעלה בעיות של חולים בטיפולים, מתייעץ, מה לעשות עם חולים שפנו אליו בבקשת עצה.

בשעה שמונה, יוצאת ההסעה הראשונה. מסיעים מתנדבים וקרובי משפחה לבתי חולים.

בתשע בבוקר, מגיעות המתנדבות הראשונות לבית משפחת צולק. שתיים מתמקמות ליד הטלפונים, בחדרון הכניסה הקטנטן לדירה. אחרות מתפזרות בשאר החדרים. אחת נצמדת למחשב, אחרת – לערימת ניירת. הסלון נראה כמו תחנת רכבת. רק בשבת, יקבל צביון של חדר מגורים בני־ברקי טיפוסי.

בכל ארבע שעות, מתחלפת מישמרת של מתנדבות. המישמרת האחרונה מסתיימת בעשר בלילה. 17 פקידות יעברו כאן במשך שעות היום, ולאה צולק תנסה להרדים ולהאכיל את התינוקת ולקיים לשאר הילדים בית תקין, עד כמה שאפשר. הילדים כבר התרגלו לראות, כחלק מהנוף הביתי, כיסאות גלגלים, נשים זרות, ערימות של ניירת שאסור לגעת בה.

הטלפונים מטרטרים. יש מכשיר קשר שאיננו דומם כמעט לרגע. שואלים את הרב צולק האם מותר להביא מיטה לפצעי לחץ לתוך בית החולים. הוא מפנה את השאלה לאחות המחלקה.

למתנדבת אחרת יש בעיה. היא מטפלת בילדה חולה אנושה עם גידול סרטני בראשה. ההורים התמוטטו. היא הצליחה להוציא את הילדה לטיול בשטח בית החולים, ועכשיו הילדה מסרבת לחזור למחלקה. המתנדבת חייבת ללכת. מה עושים? שולחים לה מחליפה.

הטלפונים בבית משפחת צולק מטרטרים בכל שעות היום והלילה. גם בשבת אין מנוחה. יש להם מכשיר טלפון שבת מיוחד אותו הם מרימים.

יש להם חלום להקים לארגון משרד. להפריד בין החיתולים והמתנדבים. השכן בבית המשותף מוכן למכור להם את דירתו. רק 100 אלף דולר. סכום הנראה להם אגדי.

פעם בתפילת ליל שבת בישיבת פוניביז', חשה אשתו של אחד מראשי הישיבה ברע. החליטו להזעיק אמבולנס. הרב שך הורה לנחמיה צולק להצטרף לנסיעה. „אולי תזדקק לניתוח ויהיה צורך לדבר עם הרופאים". האשה נותחה בשבת, צולק היה שם, וחזר רגלית כרגיל.

פעם הלך לרב שך עם אשתו. העלה בפני הרב את התלבטויותיו. אולי הוא מגזים, שוקע מדי בצרות של אחרים ומזניח את ביתו. הילדים לא רואים אבא שיושב ולומד תורה כמו הורי חבריהם. והפעילות הולכת וגדלה. איפה הגבול? אולי כדאי, שאל, שישוב ויחבוש את ספסל הישיבה כמו תלמיד „כולל" מן השורה. „כלל מצאתי לי בחיי" השיב לו הרב שך. „במה שאחרים יכולים לעשות, אינני נוגע. אבל מה שרק אני יכול לעשות, אני מבצע. שמור על כלל זה ויהיו לך ילדים מוצלחים", הבטיח הרב, נחמיה צולק מאמין.

הרב נחמיה צולק: מה אמר לו הרב שך?

רחובות לוהטים

הצעירים לא בונים את מלתחתם על הג'ינס לבדו ● בגוף הצעיר רואים טריגים סטגוניים, בגדי־גוף, מכנסוני אופניים עם סיומת של תחרה, נעליים גבריות, כפתורים כקישוט, קסקטים ● ככה הם נראים ברחוב, ובאתרי בילוי פופולריים

טריגים מסוגננים, משבצת שחמט וזיגזג עם מכנסי כותנה ורבונים אדומים. („ראש אינדיאני", תצלום: מנחם עוז)

רווח אסטרטגי בין גרביים אדומים למיני. בגד גוף ומכנסיים מרווחים

מראה הפאם־פאטאל. חולצת תחרה שקופה מעל קומבניזון תחרה. תספורת א־לה־גארסון, לא כאסתיסטית

■ נורית בת־יער
■ תצלומים: נוח שחר

עדשת המצלמה קלטה אותם במקומות שונים ובמועדים שונים. ברחוב, במוקדי הבילוי החביבים עליהם. ב„סטפס", בפאב־מסעדה „לילית", בפתיחת בוטיק אופנתי. המכנה המשותף: גילם הצעיר.

רוב הזמן רבים מהם חיים בג'ינס. בטלדרס ג'ינס, מכנסי ג'ינס, הם עדיין הלהיט הלוהט. בעיקר אם אינם מולבנים, והם מרווחים דיים כדי להיות נוחים. סוג אהוד נוסף: ג'ינס קרועים בברכיים, כמו שמדונה אוהבת אותם.

כשהם לא לובשים ג'ינס, הם ארוזים בסוודרים מסוגננים בשלל צבעים. כשהן יוצאות מהמיני – הן עושות זאת לטובת מכנסוני אופניים, שנמתחים כמו מסטיק, ובקצה גמורים בתחרה. המראה המזכיר תחתונים ארוכים רומנטיים, מראשית המאה, משודך איכשהו לנעליים גבריות גסות, עם או בלי פלטפורמות של שני סנטימטר, או סוליות טרקטור.

בכל מה שנוגע למכנסיים, בניגוד לאחיותיהן הבוגרות יותר, שמתחברות למכנסיים רחבים ומרחיקים – הצעירות אומרות כן גם למכנסי גרב ארוכים וצמודים, רצוי מפוספסים או מנוקדים, למכנסי כותנה צרים ולדגמי הבאגי.

בגדי גוף, פריט מגניב נוסף, בייחוד לערב, מתחרה שחורה שקופה. גירסה ארוטית במיוחד על הנושא אימצה לעצמה הדוגמנית רונית אלקבץ. רונית הגיעה ערב אחד ל„לילית" בבגד גוף אדום, מעין טרבלון סטרפלס, שחזייתו מרופדת ב...פרווה מלטפת.

כפתורים. עוד שיגעון חביב. נתניה צוקרמן, שוחרת אופנה הרוכשת בגדיה בפאריז – אוהבת אותם בקבוצות על דש המיקטורן. גם מאחור, על אימרתו. קסקט מפוספס – גם הוא פריט חובה בספר שלה. וטרם הזכרנו את הנעליים הא־סימטריות בשחור־לבן. משהו־משהו.

בקרוב יצטרפו לרפרטואר אופנת הכליינים הצעירים חולצות טי ומיזעים, עם פרצוף מחוייך. ה„סמיילי", ההוא שהירבה לחייך בשנות ה־60, כשהחבורה האלה רק נולדו, וחלקם אפילו לא היה עוד בתכנון. בוי ג'ורג' כבר מסתובב בדבר כזה.

היא בפנינים שמרניות וכפפות נשף ארוכות עם מיני מעור. הוא במיקטורן מעוטר בכפתורים דקורטיביים על חדשים וב...ליפסטיק

השבוע בשקם ראשית עונה

רשות מגיני העם

14-20.12.88

קנו היום שלמו ב-1.2.89

לחברי מועדון שקם החל מ-75 ש"ח
לזכאי הקניה החל מ-100 ש"ח
במחלקות שאין חיובות בריב"ח

חודש המטריה בשקם

מבצעים והנחות עד 40%

מגפיים לילדים
ב-20% הנחה

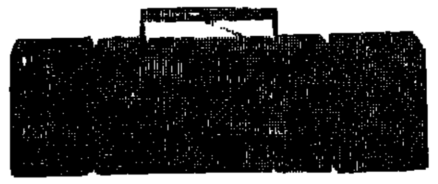
מבחר ענק של מעילים:
מעילי גשם,
מעילי רוח.
לנשים וגברים
ממיטב
היצרנים
עד 25% הנחה

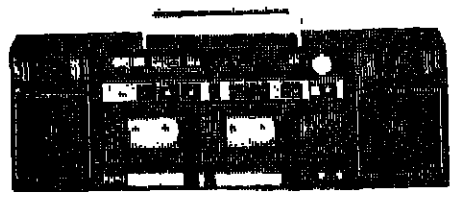
כפפות ומטריות
עד 25% הנחה

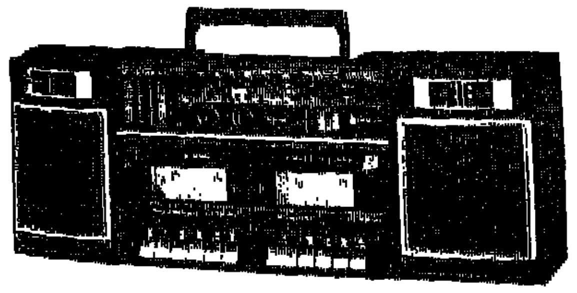
חליפות חצאית מיני לבנות
"ספולדינג"
ב-40% הנחה

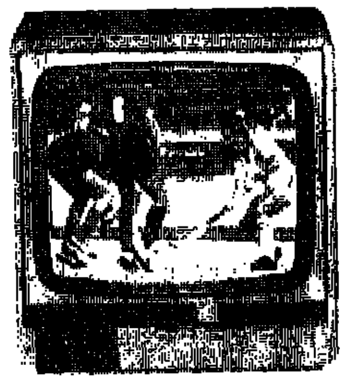
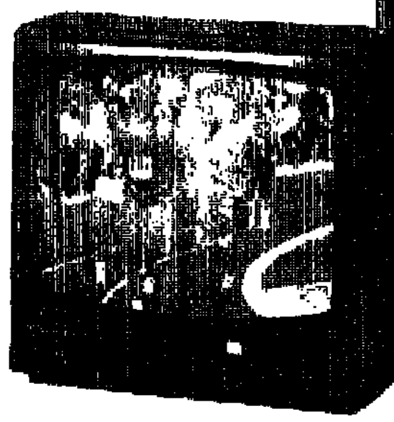
חודש המטריה בשקם

JETPOINT ELECTRONICS
הדור החדש באלקטרוניקה

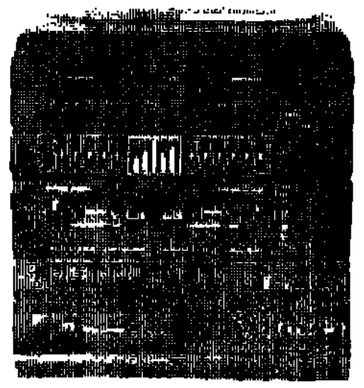

6x66.-

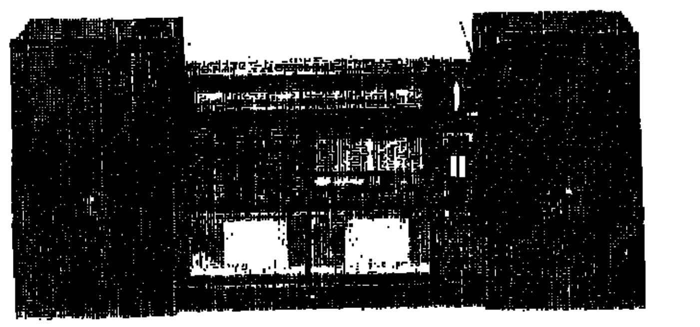

6x82.50


6x55.-



6x194.-

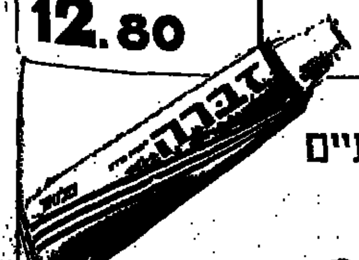
6x258.-


6x249.-


770.-

נייר טואלט
"לילי"
"חוגלה"
~~14.15~~
12.80

תחבושת
"נובה-לי"
20 יחידות
"חוגלה"
2.05 ~~2.40~~


משחת שיניים
"זברה"
ענק
2.30 ~~2.68~~

מבצע יצרן
"שמן"
אבקת כביסה
"סוד"
3 ק"ג
13.99 ~~16.50~~

משחת כלים
"אמה"/"תפוח"
1 ק"ג
3.17 3.57

שמן "טנגו"
1,000 סמ"ק
2.89 ~~3.30~~

מבצע
"כרמל-מזרחי"
מבחר יינות
ומשקאות חריפים
בהוזלה
ושי חינם:
לקונים ליקר "אמדאוס":
מדריך קוקטיילים
חינם
לקונים ברנדי "דומיניק":
כוס יין
חינם

ממתק
"אייסקומפקט"
560 גרם "שוקוטרייד"
7.22 ~~8.28~~

טונה בשמן/מים
100 גרם "יונה"
1.95 ~~2.20~~

מבצע
"תלמה"
מיונז בשמן חמניות
500 גרם
3.25 ~~3.50~~

טחינה
500 גרם
3.43 ~~4.10~~

מרק זך
400 גרם
3.43 ~~4.10~~

גרעיני תירס
בואקום
100 גרם "יכין"
1.37 ~~1.65~~

מבצע יצרן
"פרומין"
דקדפים
קימל, תפו"א, ברביקיו,
בצל-ושום
150 גרם
1.90 ~~2.33~~

הרשת המובילה בישראל

נוצצים בטיפאני

בשנה שעברה, חגגו בטיפאני, חנות התכשיטים היוקרתית במנהטן, יום הולדת – 150 שנה ● מה שהחל בחנות קטנה למזכרות ולמקלות הליכה, היה לשם מוביל, קובע, בעולם הזהב והיהלומים ● הכל התחיל עם הטבעת של מארי־אנטואנט

■ **דבורה שביט**

הנשיא קנדי המנוח בא לטיפאני, כשרצה לרכוש תכשיט יהלום ורובין לאשתו. אנדי וורהול, גם הוא כבר מנוח, נזקק לחפצי הזכוכית של טיפאני. גם ליבראצ'ה קנה שם. בעצם, כבר כמה דורות השם „טיפאני" הוא שם נרדף לטוב ביותר, שכסף יכול להשיג. המוצרים של טיפאני, תכשיטים, כלי־כסף וחפצי חן יקרים, ניצבים בשורה הראשונה, עם המוצרים היקרים ביותר בעולם. מכירות מסוימות של פריטים בודדים, עשויות להסתכם בשש או שבע ספרות.

גיבורת הנובלה של טרומן קפוטה, „ארוחת בוקר בטיפאני", הולי גולייטלי, המתוארת באחת הסצינות מתפלשת על ריצפת החנות, בין תכשיטים ויהלומים – אינה דימיונית כלל ועיקר בעיניהן של נשים רבות. עבורן, הסצינה הזו אינה כה הוליוודית או ספרותית, או תלושת־מציאות. הן היו שמחות להיות שם במקומה.

החנות נפתחה ב־18 בספטמבר, 1837, לפני 151 שנה. בשנה שעברה, איפוא, חגגו שם בגדול. 150 שנה לבית עסק – כמעט נדיר. ההיסטוריה של טיפאני היא כמעט ההיסטוריה האמריקנית. אז הם נקראו טיפאני ויאנג, שני שותפים צעירים, שקיבלו את הכסף מההורים.

החנות מוקמה אז בברודוויי פינת רחוב ווארן. יום המכירות הראשון הסתכם ב־4.99 דולר. הכוונה הכללית היתה להריץ חנות לחפצים שימושיים, שמשיות לגברות, מקלות הליכה לג'נטלמנים, דברים כאלה. התכשיטים הראשונים הוצגו למכירה רק ב־1840.

בסיום השבוע הראשון למכירות, המאזן הראה רווח נטו של 33 סנט. כעבור שנה, חל שיפור מה, מספיק כדי לשרוד בעיקבות פריצה לחנות, כראשית 1839. השודדים כמעט רוקנו את מלאי השמשיות.

היהלומים, המזוהים עם טיפאני, הופיעו רק בשנת 1847. באותה תקופה, ידידיהן הטובים ביותר של הנערות היו דווקא „אבני הריין", אבני חן פופולריות בניו־יורק, מין חיקוי ליהלום. אבל בטיפאני הבינו מהר מאוד, שמה שקובע הוא העיצוב, תווית ההיכר של התכשיט, ושזה קובע יותר אצל עלמות־החן, מערכה האמיתי של האבן. כעבור שנה, ב־1848, כבר היית יכול לזהות עיצוב של טיפאני. וככה זה התחיל.

1848 היא שנת־מפתח בקריירה של טיפאני. פאריז, מרכז התכשיטים האירופי – על בריקות. שילטונו של המלך לואי־פיליפ מתמוטט. האצולה המתורגלת של החצר הצרפתית, פותחת במנוסה, כמסלול הקבוע לאנגליה. מזומנים אין להם. יהלומים – דווקא בשפע. יאנג, נציג טיפאני, מופיע כמושיע האצילים. הוא קונה מהם יהלומים, שמחירם צנח, כמובן, מחמת עודף היצע.

בתוך זמן קצר, מופיעה בחנות טיפאני בניו־יורק טבעת, זו שענדה פעם, כך אמרו, מארי־אנטואנט. ופה נכנסת לתמונה אישיותו המיוחדת במינה של צ'רלס טיפאני, שידע כבר אז לנצל היטב את כוחה של התקשורת, וידע לעשות לעצמו יחסי ציבור, הרבה לפני שקראו לזה ככה. כל מנהטן דיברה על הטבעת של מארי־אנטואנט. סיפורי מהפיכה עקובים מדם עברו מפה לאוזן. כל אחד שנכנס לחנות, ידע, או לפחות האמין, שהוא רוכש משהו משרידי האצולה הצרפתית.

טיפאני ידע גם להעריך את מלוא כובד מישקלם של האנשים היפים. הוא חבר לבארנום, מייסד תיאטרון בארנום. הוא הופיע בפתיחות וסגירות, בקצב שהן נעשו אז, אירח אמנים, העניק חסות לקונצרטים, וזה עבד. אותה חברה נוצצת, שאליה הסתפח, ענדה את תכשיטיו באירועים. ועל האירועים האלה דיווחו בעיתונות. בתוך זמן קצר, טיפאני היה שם נרדף ליוקרה.

הזינוק של טיפאני לא נעצר גם בתקופת מלחמת האזרחים באמריקה. הם פתחו סניף בפאריז, שנסגר בין שתי מלחמות העולם. הם נעזרו בתעשייה הצרפתית, בזמן שזו האמריקנית היתה משותקת, בגלל מלחמת הצפון בדרום.

גם אז לא ויתרו בטיפאני על יחסי ציבור. פרוייקט לדוגמה – עיצוב חרבו של יוליסס גראנט, הגנרל המפורסם של הצפון. השקעה מוצלחת של 2,000 דולר עבור טיפאני. על החרב הזו דיברו לא פחות מעשר שנים, אולי יותר.

המלחמה מרחיבה את תחומי העניין שלהם, והם מגיעים למחלקת כלי הכסף. ב־1867, טיפאני מציגים בתערוכת כלי הבית בפאריז, תערוכה משמעותית מאוד במאה הקודמת. הם היו צריכים להתחרות במעצבי הכסף האנגלים והצרפתים, שהיו המומחים בתחום. טיפאני זכו במקום הראשון, והוללו מהומה של ממש.

ברבע האחרון של המאה הקודמת, מנתה אוכלוסיית ניו־יורק 160 אלף איש. הרוב הצטופף במנהטן, בחלק התחתי של העיר. כל תזוזה צפונה, נחשבה למעשה טירוף, אנטי עסקי לחלוטין. אבל טיפאני הבין כבר ב־1848 שהכיוון יהיה צפון. ב־1853, לאחר שקנה את חלקם של שותפיו, עבר שוב צפונה.

ב־1880 עבר ליוניון־סקוואר, מרכז תיאטרון, קניות ובידור של אז. הפעם טיפאני עובר, לראשונה בקריירה שלו, לבניין משלו. העיתונות מזדרזת לכנות את הבניין „היכל היופי". כמעט מוזיאון: מי שלא יכול לקנות, בא להסתכל.

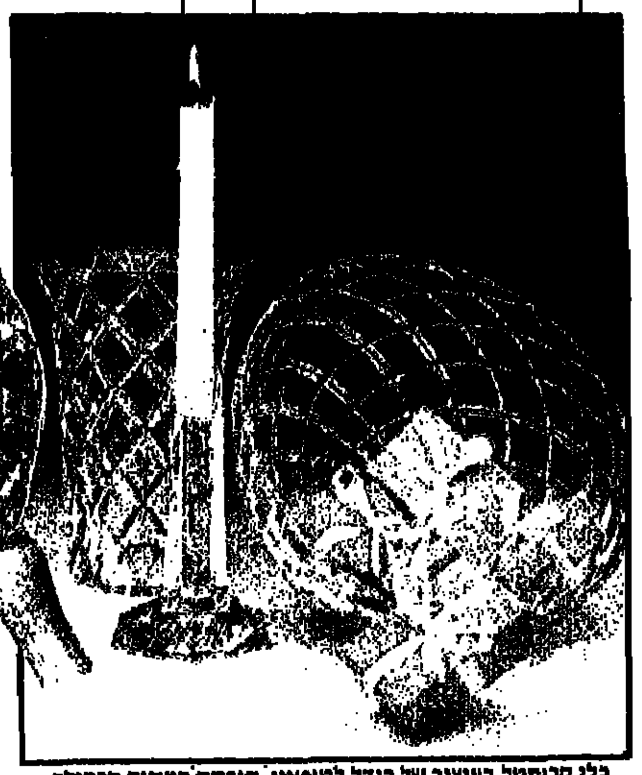
במקביל, יוצאים בטיפאני עם עיצובים בעלי חותם אישי, של מעצבים ידועים, ופונים לכיוון האישי. תכשיט של טיפאני יהיה סימן מוכר, אמנותי.

צ'רלס טיפאני, המייסד, נפטר בגיל 90. יורשו הצליח לבזבז ירושה של 13 מיליון דולר, ולא יותר. היורש הבא – צ'רלס טי. קוק, העביר את טיפאני ב־1899, הפעם לשדרה החמישית ורחוב 37.

ואז הגיעה שנת 1929. השנה שאמריקה זוכרת עד היום. הבורסה נפלה. בטיפאני החזיקו מעמד, והמשיכו לשלם דיבידנד נאה לבעלי המניות, גם כשלא היה מאיפה.

אבל בהצלחה, כמו בהצלחה. טיפאני שרדה מן המפולת, כי גם אחרי מפולת ממשיכים לענוד יהלומים. ב־1940, החנות עולה עוד עשרים בלוקים צפונה, הפעם למישכנה הנוכחי – השדרה החמישית ורחוב 57. מחיר הבניין – 2.5 מיליון דולר.

פריפת אירית, עבודה מורכבת של אבנים טובות, הוצגה ע"י טיפאני בתערוכה בפאריז, 1889

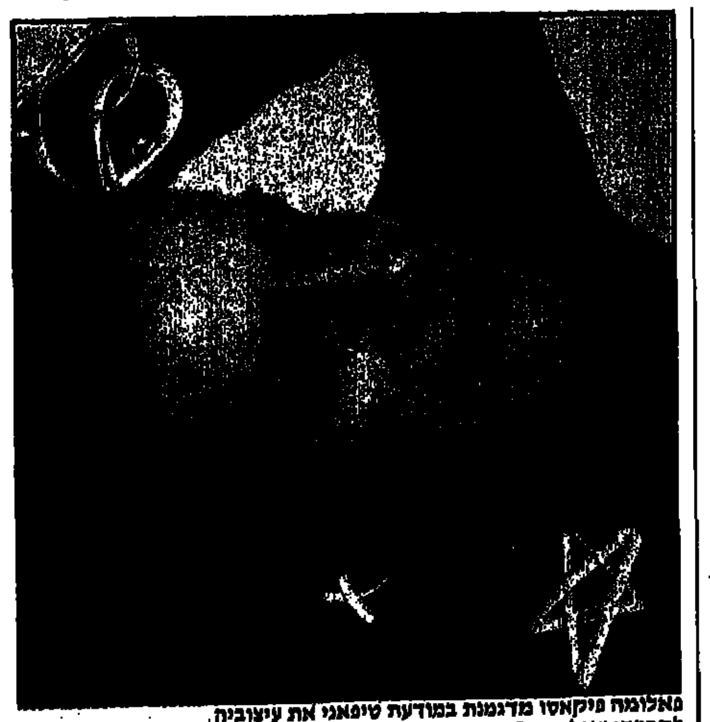


כלי קריסטל בעיצוב של רידל לטיפאני. קופסת המתנה הכחולה, איננה מקרית בתצלום. זהו סימלה של החברה, ה„קופסה הכחולה הקטנה" בה תמצא/י הכל: מיהלום ועד סיכת ראש

הבסט־סלרים

הנה רשימה מקוצרת של הלהיטים הגדולים של טיפאני, התכשיט שכל אחד רצה.

- עט, עיצוב של אלסה פראטי, כסף סטרלינג, 60 דולר.
- עגילי ה„א" של פאלומה פיקאסו, זהב 18 קאראט, 300־750 דולר.
- טבעת אירוסין, יהלום סוליטר, החל מ־2,400 דולר ומעלה.
- טבעת מכסף־סטרלינג, 28 דולר.
- ארבע כוסות ליין, או לכל מטרה אחרת, 48 דולר.



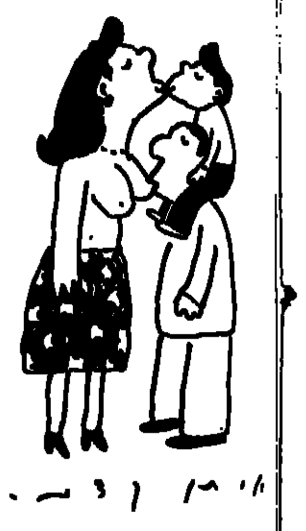
פאלומה פיקאסו מדגמנת במודעת טיפאני את עיצוביה לחברה: עגילי ה„א", המפורסמים, סיכה וצמיד

■ דניאל'ה יקרה ■ דניאל'ה יקרה ■ דניאל'ה

רומן עם אבא

אני יוצא עם בחורה כבר שנה וחצי, והנה, לפני חודש, גיליתי שהיא מנהלת רומאן גם עם....אבא שלי (גרוש). הייתי המום לגמרי, ואיני יודע כיצד לפעול. מצד אחד, אני מאוד פגוע, ומצד שני אני מאוד אוהב אותה. יש לך עצה?

החיפאי



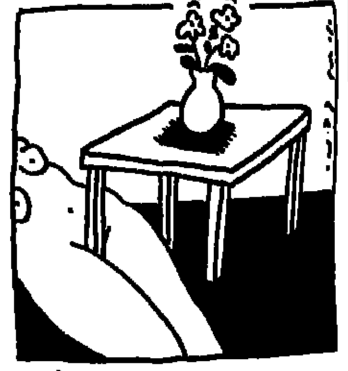
מאז שכתבת לי את מכתבך עבר חודש ימים, ואני מקווה, שכבר הגעת את ההחלטה ופעלת לפיה, ולכן העצה שלי בוודאי מאוחרת. אגב, במקומך הייתי עוזבת את החברה, וגם אומרת כמה מילים טובות לאבא.

על השפיץ

אני בת 16, ובעבר נהגתי לאונן על השפיץ של השולחן. האם דבר זה עלול לגרום לקריעת קרום הבתולין, ומה לעשות?

המודאגת

המאהב הראשון שיהיה לך יגיד לך בוודאי למה גרם לך השפיץ של השולחן. מה לעשות עכשיו? להעיף את השולחן הזה מהבית, כמובן.



הולך להוריו

אני נשואה ואם לילד. הבעיה שלי היא, שמאז נישואי, בעלי מתעקש ללכת כל יום לבקר את הוריו. דבר זה מוציא אותי מדעתי, ואני לא מצליחה לשכנע אותו לוותר על הביקור היומי. נא יעצי לי מה לעשות.

אלמונית

אם הוא הולך לבקר כל יום את הוריו, סימן שהם גרים די קרוב אליכם, ובוודאי הוא לא שוהה שם שעות. אז אני רוצה לשאול אותך, אם הוא הולך לבקר אותם כל יום לשעה, למה זה צריך להפריע לך? אם הביקורים שלו באים על חשבון עזרה בבית או דברים אחרים, את יכולה להסביר לו את זה, אבל אם הביקורים הם רק עניין של תשומת לב להורים, אני חושבת שאת צריכה להיות שמחה. בן טוב הוא בדרך כלל אדם מתחשב. נסי להבין אותו.

רוצה גרפיקה

אני בת 15, ומאוד רוצה ללמוד גרפיקה. אני יודעת שאני מתאימה למקצוע, וגם מאוד אוהבת אותו. הבעיה היא, שאבי לא מסכים שארשם לבית ספר שבו המגמה העיקרית היא גרפיקה, כי הוא סבור, שלימודי עתונאות יתאימו לי יותר. כיצד לשכנע את אבי?

הגרפיקאית לעתיד

קשה לי מאוד להציע לך כיצד לשכנע אדם, שמעולם לא פגשתי. את צריכה לדעת יותר טוב ממני איך משכנעים את אבא שלך. אבל אם לא תצליחי, אל תצטערי. גם בגיל 17 אפשר ללמוד גרפיקה או כל מקצוע אחר. נ.ב. אולי תראי לאביך תלוש משכורת של עתונאי בישראל. זה יכול לשכנע אותו.

אחותי בוכה

אחותי נשואה כמה חודשים, ובעלה פוגע בה קשה ומעליב אותה מאוד. מאז שהתחתנה איתו היא בוכה הרבה ואחר כך סולחת לו, כי היא מאוד אוהבת אותו. הורי יודעים הכל, אבל לא רוצים להתערב. אילו הייתי גדול הייתי מרביץ לו, אבל אני רק אח קטן. נכון שהיא צריכה להתגרש ממנו?

האח הקטן

רק אחותך יכולה לדעת אם היא צריכה להתגרש ממנו או לא. הם נשואים רק כמה חודשים, אז תן להם להתרגל אחד לשני. אולי הם יתגרשו ואז אתה תהיה מרוצה. אולי הם פתאום יחיו טוב ביחדם, ואז כולם יהיו מאושרים, ואולי הוא ימשיך להעליב אותה ולפגוע בה. אבל בינתיים אתה תיגדל, ותוכל להרביץ לו ושוב יהיו כמה מאושרים במשפחה.

בלדה לעוזבי קיבוץ

לפני שנה עזבנו את הקיבוץ בו נולדנו שנינו, כי חשבנו שבעיר יהיה לנו יותר טוב. עברה עלינו שנה קשה מאוד, גם מבחינה כלכלית וגם מבחינה חברתית. העיר (נתניה) איכזבה אותנו קשות. אני משתוקקת לחזור הביתה – לקיבוץ, ונידמה לי שגם בעלי היה רוצה, אבל אני יודעת שהחזרה עבורו היא הודאה בכישלון, וקשה לו עם זה. יש לך איזו תרופת פלא, או שאנחנו צריכים לעבור עוד 7 שנים רעות?

הקיבוצניקים

למה לא תדברי עם חברים בקיבוץ שלך, תספרי להם מה שסיפרת לי במכתב, ותבקשי מהם לפנות לבעלך ולבקש ממנו לחזור לקיבוץ, כי צריכים אותו שם. אני רק מקווה שבעלך לא קורא את המדור הזה, כי אז הוא יתחיל לחשוב ותצטרכי להמציא פתרון אחר. אבל, מדוע להגיד „ניסינו להיות בעיר והתברר לנו שאנחנו יותר אוהבים להיות בקיבוץ" זה הודאה בכישלון? תשאלי אותו, בהזדמנות.

כינרת, כינרת

האם מסוכן לשתות מי ברז שמוצאם מהכינרת. אם כן, כתבי לי לאלו ערים מגיעים מים מהכינרת.

המודאגת

רק לפני שבועיים, דראו לך בתוכנית הטלוויזיה „כלבוטק" שאפשר לשתות מים מהברזים. את סומכת על כלבוטק?

בחינות בגרות

אני בת 16, וכל הזמן מטרידה אותי המחשבה על בחינות הבגרות. אמנם יש לי עוד זמן עד לבחינות עצמן אבל אני כל הזמן מפחדת. מה לעשות?

בת 16

כלום. תמשיכי לפחד וללמוד. בעוד שנתיים תוכלי להפסיק את שניהם.

עניין גב

יש לי עקומה של 10 אחוז בגב. הייתי רוצה לדעת ממה זה נגרם, כיצד מונעים הרעה במצב, ומי המומחים לעניין זה.

א.א.

על כל השאלות שלך יענה לך רופא. גש לקופת חולים, שם כבר יפנו אותך למומחה. אתה רואה איזה מזל שפנית אלי. אחרת איך היית יודע שצריך ללכת לרופא בעניין זה?

והרי את

חברי העניק לי במתנה טבעת, וכשהוא ענד אותה על אצבעי, אמר (בצחוק) הרי את מקודשת לי. החברות שלי אמרו לי שזה אסור, וכעת אני נחשבת לנשואה לו. אני מאוד ניסערת מזה. כתבי לי בדחיפות מה דעתך.

מ.א.

אם לא היו על ידכם 2 עדים, כשהוא אמר לך „הרי את מקודשת" – אין לך מה לדאוג. בעצם, גם עם שני עדים לא היית צריכה לדאוג. נרגעת?

נ.ב

לי"נ. בלהורין מירושלים – תודה על מכתבך. מחלט השכלתי ממנו.

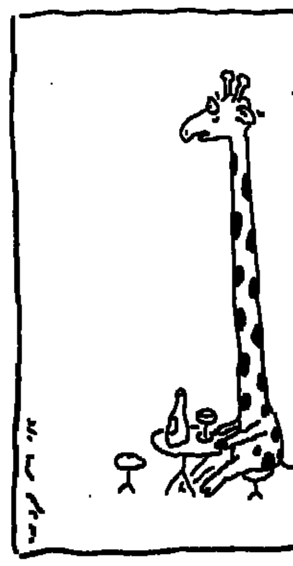
■ הפוך על הפוך ■ הפוך על הפוך ■ הפוך על

איחור שאינו בר־כיבוש

כשאתה רואה מישהו יושב כמו קפיץ ליד שולחן, קורא את התפריט כאילו לפחות היה ספר חדש של אגאתה כריסטי, מתגרד בעצבנות, מביט בעיון על התקרה, קופץ כל פעם שנפתחת דלת, מתרגל התעמלות ג'ירפה (למתיחת שרירי הצואר), בודק את צפורניו, מנדנד קלות את הרגל, בוחן בעיינות־מה את היושבים מסביב, ומסתכל במבט של קוקייה כל דקה על השעון – תדע שלא מסיידים לו בדיוק עכשיו את החדר, והוא לא סתם עוד איזה נוירוטי מצוי. תדע שיש לו חבר מאחר.

את, פגישה שכזאת. **המאחר המתנשף** יגיע אליה כולו נרעש ונושם כמו ונטיל באמצע התקף אסטמה. יגיד מלה, יתנשף שתיים, ומתוך ההברות הקטועות האלה, אתה אמור להבין שלא סתם הוא איחר, ומתוך כך לקבל את יסורי נשימתו כהתנצלות מעומק ריאותיו. במקביל, אתה אמור להכות על חטא, ולייסר את מצפונך האשם על כך שבשעה האחרונה קיללת את אביו אמו ואחותו ואת הרגע בו נפגשתם.

אם הוא **מאחר כרוני**, מהסוג שמאחר גם לעצמו, תאנח כל פעם מחדש, ותסלח. אם אתה מהטיפוסים הסובלים והשותקים, גם תגיע כל פעם מחדש, בדיוק בזמן. והפיצוי – תרגיש לידו כל פעם מחדש כמה אתה בסדר. אם אתה מהבריאים, תתן לו שלוש פגישות נסיון, ואחר כך תאחר לו בחזרה, או תלך.



זה המקום לציין, שבמחלקה הכרונית ישנם כמה כאלה שמצלצלים אליך מסוף־העולם 3, מודיעים לך שתוך עשר דקות מקסימום הם אצלך, ומופיעים בערך בזמן שגמרת לתלוש את כל שערות ראשך, אחת אחת בפינצטה). זה לא באשמתם. הכוונות שלהם טובות. פשוט תסרה להם הקואורדינציה בין זמן למקום.

המאחר המכה את עצמו יקח לך את התפקיד: „אני אידיוט, אני מכה שלא כתובה בספר. איך תמיד אני מצליח לדפוק לעצמי את החיים. איך אני לא סובל את עצמי. נמאסתי עלי. אוף. תמיד אני מצליח לקלקל". לא תמיד. לפעמים אתה כל כך מזדהה עם הצד המוכה אצלו, עד שאתה סולח לו על המקום.

גם **המאחר מוכה־הגורל** יצליח לכבוש את ליבך. ליד מיסכנותו, חייך ממש פרחוניים. „בדיוק כשהלכתי היה פקק, שעה וחצי חזעתי, ואז גליתי שיש לי פנצ'ר, ובדיוק הספר היה בתיקון, אז הבאתי גרר, וברמזור השני נכנסה בו משאית מאחורה, קיפלה לי את האוטו לאקורדיון, וגם הביטות נגמר שלשום בלילה, ואתמול לא חידשתי אותו כי אשתי התחלקה בסופר וכו' וכו' וכו'.

בשעון החמתנה האלסטי, כל דקה נמתחת עד אינסוף. אבל אי נעימותו המוחלטת של המאחר, תביא תמיד את הזיכרון חמיוחל. רק **המאחר המתעלם** יגיע אחרי חצי שעה, יגיד בטון אקדמאי סליחה על האיחור, ויתחיל לדבר מייד כאילו כלום. הוא אפילו לא מרגיש אשם. ליד ההתנהגות הטבעית שלו, אתה מתחיל כבר לפקפק האם בכלל היה או לא היה. האם באמת התפתלת חצי שעה על הכיסא כמו תולעת בגינס הדוק, או שבאת רק רגע לפניו, ורק דמיינת את ההמשך. כך או אחרת, לידו תמיד תרגיש אידיוט.

ונזכור את כולם. את **המאחר החבלן**, זה שבכל ימות השנה אפשר לכוון לפיו את שעון גריניץ'. דייקן בן דייקנים. הוא יאחר רק לפגישות חשובות במיוחד. עם המפיק מהוליווד למשל, או בראיון הראשון לקבלת עבודה. מין דחף שאינו בר כיבוש, לחבל לעצמו את החיים.

את **המאחרים בכוונת תחילה**, שיקבעו איתך, יגיעו בזמן, ויחכו חצי שעה בחוץ. לא חשוב גשם קור ורוח או חמסין כבד. המאניפולטיביים חסרי־הביטחון האלה, יתענו ממש קשות למען הרגע בו תיפתח להם את הדלת בפנים אפרפרות מדאגה ויגון. אם דאגת, סימן שאתה אוהב אותם. אם השתגעת מעצבים, עוד יותר טוב. הם מרגישים בטוח. עד הפגישה הבאה כמובן.

המאחר הפאטאלי יחכה עד שכולם יבואו, יקח מרחק ביטחון מאחרון המאחרים, ורק אז יכנס כניסה מפוארת ודרמטית. כולו נוצות וסילסולים. כל העיניים אליו. הוא בולט, הוא ישנו, הוא קיים. כך הוא בכניסתו. גם בטור הזה.

■ **עמית רייכר**

כשזבוב אוהב זבוב

שלושים אלף פרות יכול להפרות בארצנו פר טוב אחד בשנה, בהזרעה מלאכותית. ומשום שהדבר נעשה בהזרעה מלאכותית, הרי שפר רב־תכונות ופורה זה, אינו רואה פרה בכל ימי חייו. ולא רק זאת, אלא שזרעו ניטל מכנו על ידי...הקפצה על פר אחר, שהיפנה את אחוריו ושימש לו כאובייקט משיכה וגירוי.

ומכיוון שבכיר חלציים זה אינו זקוק לנקבה, לא למגעה ואף לא למראה נופה, נשאלת השאלה אם גבר זה – *שמסתפק בזכרים בלבד* – הינו בבחינת הומוסקסואל. ואם כך, או אחרת – האם תופעת ההומוסקסואליות בכללה הינה תופעה נורמלית?

והיות שהתשובה נעוצה, כרגיל, בהגדרת הרגיל, הרי שמובן שאין התופעה נורמלית – משום שאין הרוב עוסק בה. ממש כפי שהיא נורמלית, במצב של מחסור בנקבות, שכן אז הופכת התופעה לנפוצה ממש, ואצילנו, כמו בטבע כולו.

והיות שבטבע גדול כוח היצר ממוראות המוסר, אז אם אין נקבה בסביבה, או שהנקבה נמצאת, אך אינה נותנת, או שנותנת אך אינה בת־זיהוי, הרי שתופעת על – או אם תרצו תת־טבעית זאת – פורחת.

ולכן גם קופץ בן הבקר על כל שמעו ומפנה לו את אחוריו, וכך גם הכלב, שאומנם בורק ומריח, אך אינו בוחל גם ברגלה של הגברת, כשנראה לו שהריח

מתאים. וזבוב הבית, שאינו מסוגל להבחין בין זבוב לזבובנת, ולא בין הגברת לכל חפץ נע אחר, ממחיש את התופעה טוב מכולם. שכן גבר זריז תנועה זה, שכולנו מוטרדים מחטטנותו, נוהג, בדרך כלל, להזדווג עם כל דבר. או

ליתר דיוק, עם כל חפץ שזז.

אלא אם מתברר לו, בעת מעשה, שאין הזבובנת אלא זבוב, או שהאובייקט אינו ממין הזבובים כלל.

ומשום שאין הזבוב מריח אלא בכפות רגליו, אוי שבמקרה אחרון זה (שאינו משמש אלא כדוגמה) מפריש ה'זכר הנבעל' ריח אנטי־מיני חריף, שרוחה ומשלח את הסוטה לדרכו. מיד.

בשיטה טבעית, יעילה ומכובדת, שהיתה יכולה להתאים לנו היטב, אם רק היינו יכולים להריח, אבל חוש זה כידוע לוקה אצלנו בחסר, ולא מותיר לנו אלא את אימת המוסר והאיידס.

ועוד דבר. לא התייחסתי בקטע זה לסטיות גנטיות כמו XXY, X,XXY, או XXXXY – שגורמות לזכר להיות עדין ורך, ואף לשאת עימו שרידים נקביים ברורים. כמו כן לא התייחסתי לתופעות פסיכולוגיות, סוציולוגיות ואחרות, שאינן תלויות בנקבה ודורשות דיון מיוחד.

וגם עם תופעת ההומוסקסואליות הניקבית, שמופיעה בעולם החי בעיקר בעת מחזור הייחום, הסליחה.

■ **אמיר בנימין**

הטראומה של הדגים

דגי־נוי הם יצורים עדינים. טיפול גס, תנאים סביבתיים קשים, גורמים להם למצוקה ולתגובות עצבניות ולרגישות למחלות – כך דיק מילס, מחבר הספר "אתה והאקווריום שלך".

הדגים, לדבריו, עוברים גיהנום אחד ארוך בדרכם אל האקווריום הפרטי שלך: מנהר האמזונס,

ליבואן: מהיבואן אל הסוחר. בעלי אקווריום חדש, אומר מילס, ינהגו בחוכמה, אם ימתנו את השוק הזה. להלן מספר עצות:

- כשמעבירים דגים ממיכל מים אחד לאחר, יש להשתמש בשקית ניילון, מאחר והשימוש ברשת יכול להיות ניסיון מבהיל לדגים ויכול להזיק לסנפירים ולקשקשים.
- יש להשוות את טמפרטורת המים שבשקית הניילון לזו שבמיכל. לשם־כך, מציפים את השקית שבה נתונים הדגים בתוך האקווריום, במשך עשרים דקות, ורק לאחר־מכן לשחרר את הדגים פנימה.
- את האקווריום מציבים במקום שקט. לא מקישים על הדפנות, לא טורקים דלתות ולא משמיעים מוסיקה קולנית: הויברציות עוכרות לדגים.
- שינויי אור פתאומיים לא טובים לדגים, וגורמים להם לדיסאוריינטציה. בלילה, לפני שהולכים לישון, מכבים את אור האקווריום תחילה ורק לאחר־מכן את התאורה שבחדר. אסור גם להציב את האקווריום באור שמש ישיר: זו יכולה לחמם את המים, ולגרום לצמיחת אצות מוגברת.
- כמו כל שותף לחיים, יש לבחור בזהירות את הסוגים השונים של הדגים. יש דגים אוהבי בדידות, ויש שמעדיפים לשחות בחברותא. סנפיר נגוס עלול להיות נגוע בדלקת, מאותר יותר. היוועץ במוכר בעת הקנייה, מי מתאים למי.
- הזנת־יתר, דאגתו הראשונה של בעל אקווריום מתחיל. דגים אינם מתים מתזונת־יתר, כי אם משאריות מזון שנרקבות במיכל, ומזהמות אותו. מה מספיק? כמות כגודל ציפורן האגודל, שנאכלת תוך מיספר דקות.

■ **ורדה טלמור**

בלי דמעות: עדין במיוחד

בלי דמעות

גם חפיפת השיער יכולה להיות חוויה נעימה, אפילו כשאתה ילד קטן. אל הסוגים השונים של שמפו, המכוונים לצרכן הקטן והבכיין, הוסיפה חברת "רבלון", בימים אלה, את ה"בייבי שמפו" החדש שלה.

מדובר בשמפו עדין במיוחד, שפותח בשביל ילדים (ומבוגרים) בעלי עיניים רגישות, ואינו גורם לדמעות בעת החפיפה.

השמפו נמכר במיכלים בני 350 מיליגרם, ומחירו לצרכן – 7.80 שקל.

■ **נורית ארד**

טובים השלושה

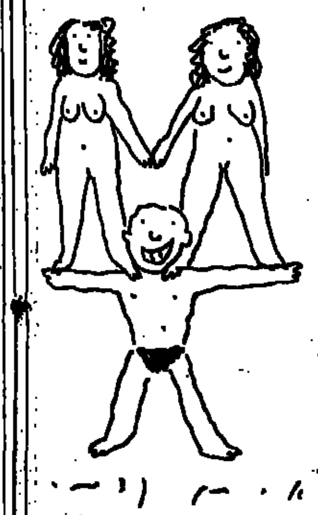
נישואין לשתי נשים, דהיינו, ביגמיה אסורים היום על־פי חוק. אולם ד"ר רובן, פסיכיאטר וחוקר מאוניברסיטת "ייל" בארה"ב, ממליץ דווקא להיות נשוי לשני בני זוג, בעת ובעונה אחת. טענתו: "כמו שלא טוב האדם להיות לבדו, לא טוב להיות נשוי לבן זוג אחד".

בהופעתו ברשת הטלוויזיה אנ.בי.סי. תיאר הפסיכיאטר את הגורמים לכך, שמחצית הזוגות הנשואים מגיעים בסופו של דבר לפירוד או לגירושין, כאשר השיעמום והשיגרה אוכלים כל חלקה טובה.

בחיפושיהם אחרי האושר, נישאים מחדש 20 אחוז מהם, לפעמים ללא התאמה אידיאלית, ובלבד שלא יישארו בודדים. רוב אלה שנשארים נשואים לבן או בת זוג אחד, סובלים מתיסכול. אם יש ילדים, זו הסיבה העיקרית לכך שאינם נפרדים.

בתוך תוכם הם יודעים, שהם נשואים, אך גרושים בנשמתם. זו הסיבה, שבגיל מסויים, אחרי מספר שנות נישואין, הם מחפשים ריגושים והרפתקאות מהצד.

מאחר ומתרגים היועצים לענייני נישואין, שטוענים כי לפעמים פלירט מהצד, יכול להעלות את רמת האדרנלין, להוסיף ברק לעיניים, ולחזק את האגו של הגבר או האשה הנשואים, הוא מציע לכולם, דרך אחרת לשמירת הנישואין: לא להיות נשוי לבן או בת זוג אחד, אלא לשניים, בעת ובעונה אחת. לגור ולחיות ביחד, כשלישיה.



"לגבר יהיה טוב. התחרות בין נשותיו תביא לגירויים חיוביים. יהיה באפשרותו להגדיל את משפחתו, ושתיהן יגדלו לו יותר ילדים. כאשר אשה נישאת לשני בעלים, מובטחת לה תמיכה כלכלית גדולה יותר, המאפשרת לה למצוא את עצמה וגם ללדת יותר ילדים.

אנחנו מכירים כמה בעלים משועממים, שהיו קופצים על הרעיון. נשים היו נרתעות, מאחר ולגביהן קיימת תחושת החנק במסגרת גברית, בה הן מיעוט. טוב רעיון מהפכני שמעורר מחשבות.

■ **דבורה נמיר**

ג'יימי לי קרטיס: אבא דואג לשיפוץ בתי־כנסת יהודיים

כוכבת ושמה ג'יימי

מה עושה כיום טוני קרטיס, מאלילי שנות ה־50 וה־60? על־כך סיפרה בתו, ג'יימי לי קרטיס, המככבת בסרט החדש "דג ושמו וואנדה". "אבא הוא הדובר של הקרן לשיפוץ בתי־כנסת עתיקים וקבריהם של קורבנות השואה. באחרונה לקח את אחותי לבודפשט, שם נולד סבנו, ויחד טיפלנו בבבתי־הכנסת והקברים".

ג'יימי, 31, הנשואה לסופר קריסטופר גסט, שכתב את "הנסיכה הקסומה", סיפרה איך זה לגדול כבת של זוג כוכבים, טוני קרטיס וג'נט ליי. "ראשית, אני כמעט לא זוכרת אותם ביחד. הם נפרדו כשהייתי קטנה. לגדול כבתם של כוכבי קולנוע זה דבר לא נורמלי, אבל אני הצלחתי לנהל חיים נורמליים מאוד בסיטואציה הלא רגילה הזאת".

■ **עמית לוינסון**

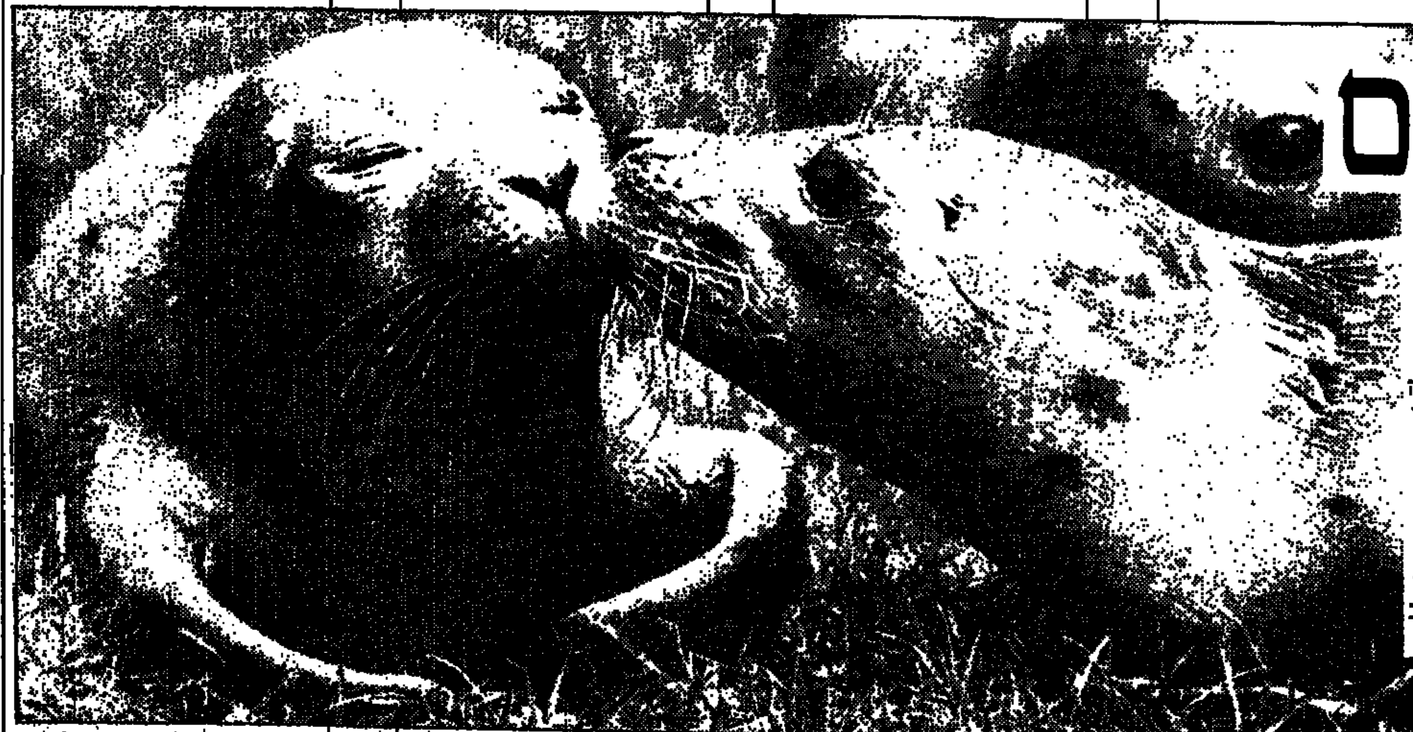
מציצים לקלמנטינות

המועצה לשיווק פרי הדר מנסה לעשות לנו, ואולי גם לעצמה, חיים קלים. הקלמנטינות מסוג "סופר ג'מבו" ישווקו מעתה באריזת קרטון, בעלת ידית לנשיאה קלה ונוחה. האריזה, פיתוח ישראלי, מתאימה לנשיאת 3 קילוגרם פרי, הנארז ללא מגע יד אדם, ובהקפדת איכות גבוהה. האריזה כוללת פתחי הצצה, כדי שאפשר יהיה להיווכח באיכות הפרי.

ביצים: לא במיקרוגל

בגיליון "בטיחות" האחרון, שמעון המוסד לבטיחות ולגיהות, מצאנו כי יש להיזהר ואפילו להימנע מהכנת ביצים קשות במיקרוגל. וכל כך למה? כי הפנים (החלמון והחלבון גם יחד), יכול לגדול לחץ פנימי בעת החימום, וכתוצאה מהפרשי טמפרטורה, לעומת הקליפה הקרה, הביצה עלולה להתפוצץ, והנה הכנתם לכם מצצה ביתית קטנה ודי מסוכנת. אז בבקשה, ביצים קשות רק בסיגנון הישן: על האש.

■ **תמר איילון**



נשיקה בים הצפוני

כלב הים התינוק, משמאל, נראה מרוצה עכשיו. במרכז ההצלה לכלבי ים, שהורעלו קשות מפסולת זיהומית בים הצפוני, הם נרגעים כעת מהטראומה הקשה. המרכז הוקם בנורפולק, בצפון בריטניה, ושם מטפלים בכלבי הים הצעירים, שהתייתמו מהוריהם, או שאיבדו אותם בחודשים האחרונים, בעקבות ההרעלה. אמרנו כבר פעם, טוב להיות כלב בבריטניה, ושם, טוב גם להיות כלב ים.